中国菜谱

（四　川）

《中国菜谱》编写组

中国财政经济出版社

编写说明

我国的烹饪技术，历史悠久，经验丰富，具有绚丽多采的民族特色，是我国劳动人民创造的宝贵文化遗产中的一部分。遵照伟大领袖和导师毛主席关于“我们必须继承一切优秀的文学艺术遗产，批判地吸收其中一切有益的东西”的教导精神，我们邀请各地有实际操作经验的厨师和专业人员，集体编写了这套《中国菜谱》，按地区分册陆续出版，主要供饮食行业职工、烹饪技术学校师生以及其他有关方面的同志参考。

这套菜谱整理的菜肴烹饪方法，都是各地搜集推荐的。其中既有深受广大群众喜爱的传统菜，也有建国以来涌现的创新菜。对于用料、制法和特点基本相同的菜品，一般不重复编入。

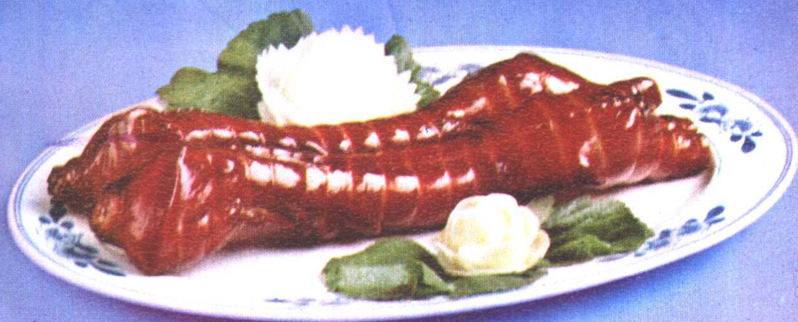
本辑是由四川省饮食行业部分厨师和专业干部共同整理编写的。

由于我们的水平有限，希望读者对书中的缺点错误给予批评指正。

《中国菜谱》编写组

冰糖银耳（见209页）





广汉缠丝兔（见242页）



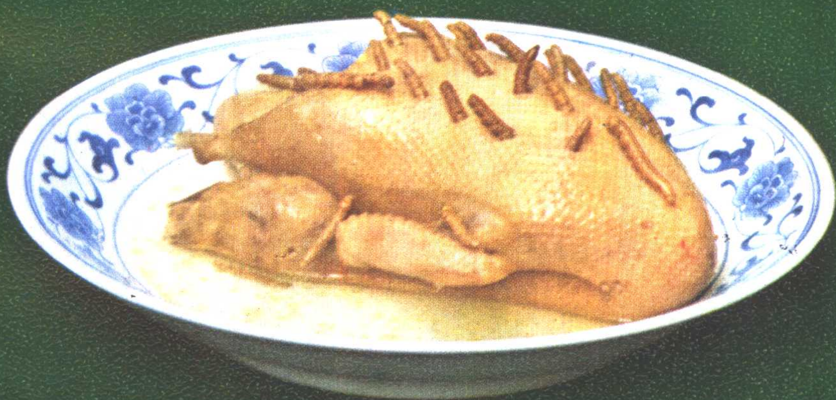
麻婆豆腐（见240页）



烧三色葫芦（见231页）

菠饺银肺汤（见64页）

虫草鸭子（见178页）





绣球干贝（见135页）

金钱海参（见124页）





清 蒸 江 团（见94页）



宫保鸡丁（见140页）



回　锅　肉（见6页）

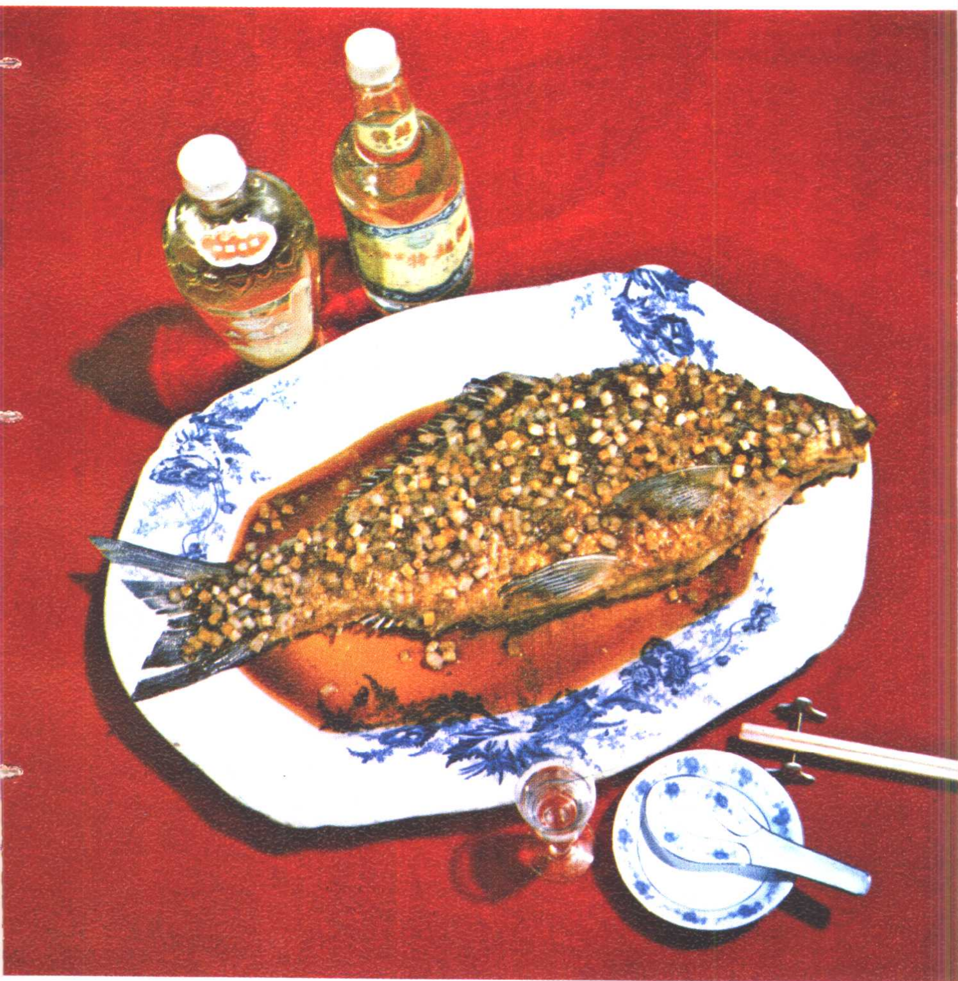




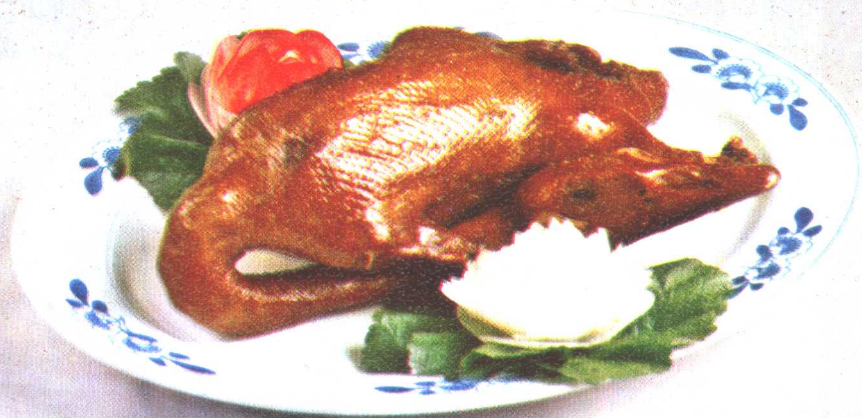
干煸鳝丝（见102页）

翡翠虾仁（见126页）





干烧岩鲤（见104页）



樟 茶 鸭 子（见184页）



熊猫戏竹（见273页）



孔雀开屏（见276页）



本社已出版的

《中国菜谱》有：

中国菜谱（北京）

中国菜谱（广东）

中国菜谱（浙江）

中国菜谱（上海）

中国菜谱（安徽）

中国菜谱（山东）

中国菜谱（湖北）

中国菜谱（江苏）

中国菜谱（湖南）

中国菜谱（四川）

将陆续出版的有：

中国菜谱（陕西）

中国菜谱（福建）

新　华　书　店

北京发行所发行

目　　录

概述……………………………………………………（1）

肉　菜　类

一、回锅肉……………………………………………（6）
二、酱爆肉……………………………………………（7）
三、生爆盐煎肉………………………………………（7）
四、脆滑肉……………………………………………（8）
五、合川肉片…………………………………………（9）
六、锅巴肉片…………………………………………（11）
七、麻辣肉片…………………………………………（12）
八、鱼香肉丝…………………………………………（14）
九、榨菜肉丝…………………………………………（15）
一〇、甜椒肉丝………………………………………（16）
一一、干煸肉丝………………………………………（17）
一二、白油肝片………………………………………（18）
一三、兰花肚丝………………………………………（19）
一四、炒杂拌…………………………………………（20）
一五、火爆肚头………………………………………（21）

一六、火爆腰花…………………………………… (22)
一七、蚕丝肚…………………………………… (23)
一八、板栗烧肉…………………………………… (24)
一九、东坡肉…………………………………… (25)
二〇、香糟肉…………………………………… (26)
二一、苔菜狮子头…………………………………… (27)
二二、红烧环喉…………………………………… (29)
二三、生烧筋尾舌…………………………………… (31)
二四、荷叶蒸肉…………………………………… (32)
二五、香炸蒸肉…………………………………… (33)
二六、糌辣椒蒸肉…………………………………… (35)
二七、龙眼咸烧白…………………………………… (36)
二八、四鲜肉脯…………………………………… (37)
二九、姜汁肘子…………………………………… (38)
三〇、豆瓣全肘…………………………………… (39)
三一、绿豆冻肘…………………………………… (40)
三二、冰糖肘子…………………………………… (42)
三三、奶汤杂烩…………………………………… (43)
三四、白菜肉卷…………………………………… (45)
三五、锅烧肉…………………………………… (46)
三六、炸溜肉卷…………………………………… (47)
三七、软炸蹄膀…………………………………… (48)
三八、软炸酥方…………………………………… (49)
三九、炸桃腰…………………………………… (50)
四〇、网油腰卷…………………………………… (51)

四一、炸扳指…………………………………………（53）
四二、叉烧乳猪………………………………………（54）
四三、叉烧火腿………………………………………（57）
四四、烤酥方…………………………………………（58）
四五、蒜泥白肉………………………………………（61）
四六、烟熏排骨………………………………………（61）
四七、竹荪肝膏汤……………………………………（63）
四八、菠饺银肺汤……………………………………（64）
四九、肥肠豆沙汤……………………………………（65）
五〇、清汤腰方………………………………………（67）
五一、冬菜腰片汤……………………………………（67）
五二、蒸冬菜肉饼汤…………………………………（68）
五三、清汤丸子………………………………………（69）
五四、生烧连锅汤……………………………………（70）
五五、酥肉汤…………………………………………（71）
五六、灯影牛肉………………………………………（72）
五七、夫妻肺片………………………………………（74）
五八、毛牛肉…………………………………………（75）
五九、火鞭牛肉………………………………………（76）
六〇、卤牛肉…………………………………………（77）
六一、干煸牛肉丝……………………………………（79）
六二、鱼香牛肝………………………………………（80）
六三、火爆牛肚梁……………………………………（81）
六四、烧牛头方………………………………………（82）
六五、小笼粉蒸牛肉…………………………………（83）

六六、锅酥牛肉……………………………………(84)
六七、清炖牛尾汤…………………………………(85)
六八、清炖枸杞牛冲汤……………………………(86)
六九、清炖牛肉汤…………………………………(87)
七〇、毛肚火锅……………………………………(88)
七一、水煮牛肉……………………………………(90)
七二、子姜炒羊肉丝………………………………(91)
七三、红烧羊肉……………………………………(92)

水产菜类

七四、清蒸江团……………………………………(94)
七五、沙锅雅鱼……………………………………(95)
七六、糖醋东坡墨鱼………………………………(97)
七七、清蒸青鳝……………………………………(98)
七八、清蒸乌鱼……………………………………(99)
七九、芹黄鱼丝……………………………………(101)
八〇、干煸鳝丝……………………………………(102)
八一、干烧鮥子鲫鱼………………………………(103)
八二、干烧岩鲤……………………………………(104)
八三、豆瓣鲫鱼……………………………………(105)
八四、豆腐鲫鱼……………………………………(106)
八五、大蒜烧鲢鱼…………………………………(108)
八六、泡菜鱼………………………………………(109)
八七、糖醋脆皮鱼…………………………………(110)

八八、松子鱼……(111)
八九、葱酥鱼……(113)
九〇、炝锅鱼……(114)
九一、包烧鱼……(115)
九二、红烧甲鱼……(117)
九三、酱糟酥鱼……(118)
九四、三色鱼丸……(119)
九五、清汤酸菜鱼卷……(120)
九六、萝卜半汤鲢鱼……(122)
九七、醉鲜虾……(123)
九八、金钱海参……(124)
九九、肝油海参……(125)
一〇〇、翡翠虾仁……(126)
一〇一、软炸虾包……(127)
一〇二、干煸鱿鱼丝……(128)
一〇三、干烧玉脊翅……(129)
一〇四、家常海参……(131)
一〇五、红烧鱼唇……(132)
一〇六、鸡皮鱼肚……(134)
一〇七、绣球干贝……(135)
一〇八、酸辣鱿鱼汤……(136)

禽蛋菜类

一〇九、椒麻鸡……(138)

一一〇、棒棒鸡……………………………………(139)
一一一、怪味鸡块…………………………………(139)
一一二、宫保鸡丁…………………………………(140)
一一三、辣子鸡丁…………………………………(142)
一一四、碎米鸡丁…………………………………(143)
一一五、醋溜鸡……………………………………(144)
一一六、溜鸡丝……………………………………(145)
一一七、青椒鸡丝…………………………………(146)
一一八、小煎鸡……………………………………(147)
一一九、雪花鸡淖…………………………………(149)
一二〇、生烧鸡翅…………………………………(149)
一二一、三菌炖鸡…………………………………(151)
一二二、旱蒸全鸡…………………………………(152)
一二三、扣鸡………………………………………(152)
一二四、格呢子鸡…………………………………(153)
一二五、热味姜汁鸡………………………………(155)
一二六、八宝糯米鸡………………………………(155)
一二七、椒盐八宝鸡………………………………(157)
一二八、叉烧全鸡…………………………………(158)
一二九、油淋子鸡…………………………………(160)
一三〇、锅贴鸡片…………………………………(161)
一三一、芙蓉鸡片…………………………………(163)
一三二、金钱鸡塔…………………………………(164)
一三三、网油鸡卷…………………………………(165)
一三四、桃酥鸡糕…………………………………(167)

一三五、鸡豆花……………………………………………(168)
一三六、番茄烩鸡腰……………………………………(169)
一三七、姜爆鸭丝…………………………………………(170)
一三八、溜鸭肝……………………………………………(171)
一三九、红烧鸭卷…………………………………………(172)
一四〇、磨芋烧鸭…………………………………………(174)
一四一、红烧鸭舌掌……………………………………(175)
一四二、芥末鸭掌…………………………………………(177)
一四三、虫草鸭子…………………………………………(178)
一四四、枕头鸭子…………………………………………(179)
一四五、太白鸭子…………………………………………(180)
一四六、豆渣鸭子…………………………………………(181)
一四七、八宝酿鸭…………………………………………(182)
一四八、白市驿板鸭……………………………………(183)
一四九、樟茶鸭子…………………………………………(184)
一五〇、香酥肥鸭…………………………………………(186)
一五一、蛋酥鸭子…………………………………………(187)
一五二、椿芽烘蛋…………………………………………(188)
一五三、熘子嫩蛋…………………………………………(189)
一五四、酿鸽蛋……………………………………………(190)

野味菜类

一五五、红烧熊掌…………………………………………(192)
一五六、凉拌麂肉…………………………………………(193)

一五七、五香卤斑鸠……………………………(194)
一五八、香酥麻啄……………………………(195)
一五九、宫保野鸡……………………………(196)
一六〇、冬笋溜野鸡丝………………………(198)
一六一、葱烧野鸭……………………………(199)
一六二、珊瑚烧野鸡…………………………(200)
一六三、三鲜鹿掌……………………………(201)
一六四、黄焖野兔……………………………(203)
一六五、清蒸竹鸡……………………………(204)
一六六、旱蒸贝母鸡…………………………(206)
一六七、菠饺秧鸡汤…………………………(207)

甜 菜 类

一六八、冰糖银耳……………………………(209)
一六九、银耳鸽蛋糊…………………………(210)
一七〇、粘糖羊尾……………………………(211)
一七一、广柑鲜果羹…………………………(212)
一七二、玫瑰锅炸……………………………(212)
一七三、雪花核桃泥…………………………(214)
一七四、酥扁豆泥……………………………(215)
一七五、红苕泥………………………………(215)
一七六、炸豆沙球……………………………(216)
一七七、雪爆桃脯……………………………(217)
一七八、芙蓉肉糕……………………………(218)

一七九、冰汁番茄……………………………………(219)
一八〇、酿梨………………………………………(219)
一八一、玫瑰茄饼……………………………………(220)
一八二、芝麻丸子……………………………………(221)
一八三、软炸荷花……………………………………(222)
一八四、八宝锅蒸……………………………………(223)

素 菜 类

一八五、奶汤素烩……………………………………(225)
一八六、干煸冬笋……………………………………(226)
一八七、酱烧冬笋……………………………………(227)
一八八、软炸蘑菇……………………………………(228)
一八九、家常牛尾笋…………………………………(229)
一九〇、麻酱凤尾……………………………………(230)
一九一、胡萝卜松……………………………………(230)
一九二、烧三色葫芦…………………………………(231)
一九三、炝莲白卷……………………………………(232)
一九四、灯影苕片……………………………………(233)
一九五、口袋豆腐……………………………………(234)
一九六、罗江豆鸡……………………………………(236)
一九七、炒豌豆苗……………………………………(236)
一九八、浑浆豆花……………………………………(237)
一九九、蛋酥花仁……………………………………(238)

其它菜类

二〇〇、麻婆豆腐……………………………………(240)
二〇一、双色锅贴豆腐………………………………(241)
二〇二、广汉缠丝兔…………………………………(242)
二〇三、香油凉拌兔丁………………………………(244)
二〇四、鲜溜兔丝……………………………………(245)
二〇五、冰糖兔块……………………………………(246)
二〇六、鸡蒙葵菜……………………………………(247)
二〇七、鸡皮慈笋……………………………………(248)
二〇八、绍子鱼香茄…………………………………(249)
二〇九、鱼香茄饼……………………………………(250)
二一〇、蟹黄凤尾……………………………………(252)
二一一、干贝烧菜心…………………………………(253)
二一二、金钩烧豇豆…………………………………(254)
二一三、花仁拌胡萝卜干……………………………(254)
二一四、鸳鸯锅贴……………………………………(255)
二一五、炸春卷………………………………………(258)
二一六、红烧什锦……………………………………(260)
二一七、白汁菠菜卷…………………………………(261)
二一八、白油青丸……………………………………(263)
二一九、红烩千张……………………………………(264)
二二〇、缠丝豆角……………………………………(265)
二二一、开水白菜……………………………………(266)

二二二、金鱼闹莲……………………………………(267)
二二三、酸辣虾羹汤…………………………………(269)
二二四、菊花火锅……………………………………(270)
二二五、四上玻肚……………………………………(272)
二二六、熊猫戏竹……………………………………(273)
二二七、孔雀开屏……………………………………(276)

概　述

四川省位于长江中上游，四山环抱，江河纵横，沃野千里，物产丰富，古称“天府之国”。盆地、平原、浅丘地带气候温和，四季常青，水利发达，灌溉成系，盛产粮、油、果、蔬、笋、菌，家畜家禽不但品种繁多，而质尤佳，均为川菜烹饪的主要原料。山岳深丘地区多产熊、鹿、獐、麂、贝母鸡、银耳、虫草及竹荪等野味山珍。江河峡谷所产各种鱼鲜如江团、雅鱼、岩鲤、中华鲟鱼等，量虽不多而品种特异。早在公元前战国时的《吕氏春秋》中即有“和之美者，阳朴之姜”的记载。唐代诗人杜甫有“青青竹荀迎船出，日日江鱼入馔来”的诗句。南宋诗人陆游有“新津韭黄天下无，色如鹅黄三尺余，东门彘肉更奇绝，肥美不减胡羊酥”的诗句。对四川的丰盛特产备加赞扬。这些得天独厚的特产，不但营养丰富，更是珍馐馔肴之上品，为川菜的形成和发展提供了特殊而优厚的物质基础。

川菜的烹饪技艺历史悠久，源远流长。西晋左思在《蜀都赋》中有“金垒中坐，肴槅四陈，觞以清醥，鲜以紫鳞”的描述。诗人杜甫在《观打鱼歌》中有“饔子左右挥霜刀，鲙飞金盘白雪高”的赞美诗句。诗人陆游离川之后，常忆“玉食峨眉栮，金齑丙穴鱼”等川味菜肴。这些都充分说明早在一千多年前，川菜的烹饪技艺已具有相当的水平。

川菜成为我国主要菜系之一，是经过广大劳动人民和历代名厨长期实践、积累、总结、发展而来。如“水煮牛肉”，相传是北宋庆历年间，原富顺、荣县一带盐井牵车的役牛被淘汰后，盐工们常用盐和花椒作调料，煮牛肉吃，后经厨师不断改进提高，成为今天川菜中的传统佳肴。又如“宫保鸡丁”，据传为清代四川总督丁“宫保”爱吃的菜而得名，起初是以嫩鸡丁与小青椒合炒，咸鲜细嫩。后因受季节限制，改用干红辣椒、花椒代替小青椒，再加油酥花生米，鲜嫩酥香。继又在原咸鲜味的基础上加入糖、醋，使味带甜酸而微辣，成为现在流行的“荔枝味”而脍炙人口。再如“麻婆豆腐”，是一百多年前，由成都北门外万福桥一个小饭店里面微麻的陈姓妇女所创制。其制作方法是采用民间“烤”鱼的方法，成菜后有麻、辣、烫、酥、鲜、嫩、形整不烂的特点，久负盛名，流传国内外。成都市至今仍有“陈麻婆豆腐店”，顾客盈门，坐无虚席。四川为祖国西南重地，成、渝两地曾是很多朝代的政治、经济、文化中心，入川官、商多带厨师随行，再加上历史上几次人口大迁徙，全国各地人口入川甚多，五方杂处，随着生产发展，经济繁荣，川菜在历代厨师总结自己经验的基础上，吸收南北菜肴烹调技艺之长及官、商家宴菜品的优点，广猎精选，取长补短，即所谓北菜川烹、南菜川味。在鱼翅、海参的烹调方法上，川菜常用干烧收汁的家常做法，如“干烧鱼翅”、“家常海参”均加用碎肉、郫县豆瓣，以微火慢烧，收汁亮油，成菜后，色泽红亮，味香而醇，既吸取南菜之长，又区别于南菜味偏清淡的做法。川菜的“毛肚火锅”是引进北菜的“涮羊肉”经改

革、发展而有清汤、红汤之分，味有咸、辣之别。经过长期研究，兼容并蓄，逐渐发展，川菜形成比较全面完整的一套烹调技艺，自成一系。

川菜中的高级筵席、普通筵席、大众便餐及家常风味四类菜肴各具风格，互有配合。高级筵席菜的特点是：选料严谨，制作精细，组合适时，调和清鲜，多用山珍海味，配以时令蔬鲜，品种极其丰富，味别变化极多。“红烧熊掌”、“竹荪肝膏汤”、“干烧鱼翅”、“家常海参”、“虫草鸭子”、“清蒸江团”、“开水白菜”、“干贝菜心”、“冰糖银耳”等，成菜后既是色、香、味、形俱佳且极富营养，堪称上品。普通筵席（四川称作“田席”）菜的特点则是：就地取材，菜重肥美，朴素而实惠。“粉蒸肉”、“咸烧白”、“甜烧白”、“东坡肉”是其代表。大众便餐及家常风味菜，则以烹制快速，经济方便，口味多变，适应性极其广泛的特点，深为广大群众所欢迎。

川菜讲究色、香、味、形，兼有南北之长，在“味”字上研究尤深，以味的多、广、厚著称。当今常用的味别有咸鲜、咸甜、红油、麻辣、椒盐、怪味、姜汁、蒜泥、煳辣、酸辣、糖醋、香糟、芥末、荔枝、麻酱、鱼香、豆瓣、家常等二十多种。调配多变，适应性极为广泛。其中筵席菜肴，以五味调合，清鲜为主，大小菜肴一千多种，麻辣味只占十之一、二。大众便餐和家常风味菜则以麻辣味见长，特别是在辣味的运用上讲求多样，精益求精，调味细腻，灵活多变，独树一帜。辣椒，乃一普通调味品，全国各地都使用，川厨在使用时有独到之处，不但在用法上有青辣椒、干红辣

椒、煳辣椒、泡辣椒、辣椒面、辣椒油、糍辣椒、辣豆瓣等之分，并与花椒、醋、蒜配合使用。成菜的味别又可分为麻辣、红油、煳辣、豆瓣、怪味、酸辣蒜泥、家常鱼香等，有取其味，有取其色，有取其形。并可因料而异，因时、因人制宜，巧妙配合，适应性强，为川菜特有风格。

川菜在烹调方法上，讲究刀工、火候，千变万化。清代乾隆年间，四川省罗江县人李调元在《函海·醒園录》中，总结川菜的烹饪方法就有三十八种之多，有的因时迁人易已经失传，但由于全省厨师的继承和发展，现在流行的仍有炒、煎、烧、炸、腌、卤、熏、泡、蒸、溜、煨、煮、炖、焖、卷、滹、爆、炝、煸、烩、糁、蒙、贴、酿、糍、酥、糟、风、㸆、煤、醉、拌等三十多种。特别是以小煎小炒、干烧干煸见长，炒菜不过油，不换锅，芡汁现炒现对，急火短炒，一锅成菜，如“宫保鸡丁”、“生爆盐煎肉”等，成菜质地细嫩，味极鲜香。干烧菜肴，微火慢烧，用汤恰当，自然收汁，如“干烧鱼翅”、“干烧岩鲤”等，成菜汁浓油亮，味醇而鲜。工艺菜品中，如“熊猫戏竹”、“孔雀开屏”等则属“糁蒙贴酿”菜肴，精工细作，要求极严，成菜后色美味香，形象栩栩如生。

川菜中汤的烹制方法也十分讲究。所谓“川戏离不了帮腔，川菜少不了好汤”，确实如此。例如制做清汤，需微火久吊，特别讲求打沫、清汤的方法，成汤清澈见底，味极清鲜。制做奶汤，则需旺火急煮，色白如乳，味浓醇而不腻。不同特点的汤对制作不同特点的菜肴起着重要的作用。

新中国成立以来，传统的川菜烹饪技艺得到继承和发

展。饮食行业广大职工在提高技艺的基础上，推陈出新，创新菜品如“熊猫戏竹”、“孔雀开屏”等，为筵席增添丰采。为了进一步继承和发扬川菜的烹饪技艺，四川省饮食服务部门正在积极培训厨师，发掘整理长期以来的实践经验，为“四化”作贡献。

肉 菜 类

一、回 锅 肉

原 料

猪腿肉……………………………………………………六两

青蒜苗段…………………………………………………一两

甜面酱……………………………………………………二钱

精盐………………………………………………………一分

郫县豆瓣①………………………………………二钱五分

红酱油②…………………………………………一钱五分

熟猪油……………………………………………………五钱

制 法

1. 将肥瘦相连的猪腿肉刮洗干净，放入汤锅内煮至肉熟皮软为度（切勿煮过炬③），捞出稍晾后，切成约一寸五分长、一寸二分宽、一分厚的片。豆瓣剁碎。

2. 炒锅置中火上，放入油烧至五成热，下肉片略炒，再加精盐炒至出油，此时肉片呈灯盏碗状，下豆瓣，炒上色，放入甜面酱炒出香味，加入红酱油炒匀，再放入青蒜苗段炒几下即成。

特 点

此菜红绿相衬，咸中带甜，微辣醇鲜，味浓而香，是四川省的传统菜肴。

二、酱 爆 肉

原　料

猪腿肉……………………………………………五两

青蒜苗段…………………………………………一两

甜面酱……………………………………………四钱

白糖………………………………………………三分

酱油……………………………………………一钱五分

熟猪油……………………………………………五钱

制　法

1. 将肥瘦相连的猪腿肉刮洗干净，放入汤锅内煮到皮变软、断生（即将瘦肉切开不见血水）时，捞出稍晾，切成约二寸长、八分宽、半分厚的片。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入肉片爆炒至出油，待肉片变形时，即加入甜面酱炒出香味，再加入白糖、酱油炒匀后，放入青蒜苗段炒出香味即成。

特　点

此菜鲜美醇香，回味微甜，油而不腻。

三、生爆盐煎肉

原　料

猪腿尖肉…………………………………………五两

青蒜苗段…………………………………………二两

郫县豆瓣①……………………………………四钱

豆豉……………………………………………一钱

精盐……………………………………………二分

熟猪油……………………………………一两五钱

制　法

1. 将肥瘦相连的去皮猪腿尖肉切成约一寸五分长、八分宽、半分厚的片。豆瓣剁碎。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入肉片略炒几下，加精盐，再反复煎炒至出油，即下豆瓣、豆豉，炒至油呈红色后，再放入青蒜苗段，炒出香味即成。

特　点

此菜味鲜而香，略带辣味。

四、脆　滑　肉

原　料

猪肥肉…………………………………………二两

猪瘦肉…………………………………………二两

猪板油渣………………………………………一两

葱花……………………………………………五钱

酱油……………………………………………五钱

胡椒粉…………………………………………二分

姜末……………………………………………一钱

蒜末……………………………………………一钱

精盐……………………………………………三分

味精……………………………………………二分

白糖……………………………………………三分

湿淀粉…………………………………………五钱

肉汤……………………………………………六钱

熟猪油……………………………………一两五钱

制　法

1. 将猪肥、瘦肉均切成一分五见方的小丁，盛入碗内，加入湿淀粉（三钱）、精盐、酱油（二钱）拌匀。将葱花、姜末、蒜末、味精、胡椒粉、酱油（三钱）、湿淀粉（二钱）、肉汤、白糖调成芡汁。猪板油渣剁碎。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入猪肥、瘦肉丁炒散，烹入芡汁，放入猪板油渣，颠翻几下即成。

特　点

此菜肉质细嫩，油渣酥脆，滑爽可口，香味浓郁。

五、合川肉片

原　料

猪腿尖肉………………………………………四两

鸡蛋糊④………………………………………二两

水发木耳………………………………………一两

水发玉兰片……………………………………五钱

酱油……………………………………………三钱

精盐……………………………………………二分

醋………………………………………………三钱

姜片……………………………………………一钱五分
蒜片……………………………………………一钱五分
马耳朵葱⑤……………………………………三钱
绍酒……………………………………………二钱
白糖……………………………………………二钱
郫县豆瓣①……………………………………四钱
味精……………………………………………二分
肉汤……………………………………………五钱
芝麻油…………………………………………一钱
熟猪油…………………………………………三两

制　法

1. 将肥瘦相连的猪腿尖肉切成一寸二分长、八分宽、一分厚的片，盛入碗内，加入精盐、绍酒、鸡蛋糊拌匀。水发玉兰片切成薄片。白糖、醋、酱油、味精、肉汤放入碗里，调成调味汁。

2. 炒锅置中火上，下猪油(一两)，烧至五成热，将肉片理平，放入锅内煎（煎时将锅轻轻摇动，以免粘锅），待贴锅一面呈金黄色时，将肉片翻面，再加入猪油（二两），将另一面也煎成金黄色。将肉片拨在锅边，下郫县豆瓣、姜、蒜、马耳朵葱、木耳、玉兰片翻炒几下，烹入调味汁，颠翻几下盛盘，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜颜色金黄，外酥内嫩，略带酸甜味，鲜香可口，是四川省合川县的地方风味菜肴。

六、锅巴肉片

原　料

大米锅巴……………………………………………四两
猪里脊肉……………………………………………三两
水发香菌……………………………………………三钱
水发玉兰片…………………………………………一两
酱油…………………………………………………三钱
马耳朵葱⑤…………………………………………三钱
姜片…………………………………………………一钱
蒜片…………………………………………………一钱
马耳朵泡红辣椒⑥…………………………………二钱
醋……………………………………………………四钱
精盐…………………………………………………一钱
白糖…………………………………………………三钱
绍酒…………………………………………………二钱
味精…………………………………………………二分
湿淀粉………………………………………………七钱
肉汤…………………………………………………一斤
熟猪油………………………………………………一两
熟菜油……………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 将猪里脊肉剔去白筋，横着肉纹切成一寸五分长、八分宽、半分厚的片，盛入碗内，加湿淀粉（二钱）、绍酒

（一钱）、精盐（三分）拌匀。水发玉兰片、水发香菌均切成薄片。肉汤、精盐（七分）、白糖、醋、绍酒（一钱）、湿淀粉（五钱）、酱油、味精放入碗内，调成芡汁。将干透的厚而不糊的锅巴掰成约二寸见方的块。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至七成热，放入肉片炒散，再加入姜、蒜、葱、玉兰片、香菌片、泡辣椒炒几下，烹入芡汁，收成不太稠的芡汁，盛入碗内。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，倒入锅巴，炸至浮起并呈金黄色，捞出，堆入较深的圆盘内，并舀入沸油五钱，接着将炒好的带汁肉片与锅巴一道上桌，趁沸油高温及时将肉片连汁淋在锅巴上，使发出一阵“唰”的响声，喷出浓烈的糖、醋香味即成。

特　点

此菜肉片鲜嫩，锅巴酥脆，味甜酸而香，趁热取食，别具风味。

七、麻辣肉片

原　料

猪里脊肉……………………………………五两
鲜菜心………………………………………二两
蛋清糊⑦……………………………………一两
姜末…………………………………………五分
花椒…………………………………………三分
熟芝麻粉……………………………………二钱

味精……………………………………………………二分
辣椒油⑧ ………………………………………………三钱
酱油……………………………………………………三钱
郫县豆瓣① ……………………………………………六钱
白糖……………………………………………………二分
精盐……………………………………………………二分
湿淀粉……………………………………………一钱五分
肉汤……………………………………………………一两
熟猪油…………………………八两（约耗二两五钱）

制　法

1. 将猪里脊肉切成一寸五分长、八分宽、一分厚的片，盛入碗内，加蛋清糊、精盐（一分）拌匀。豆瓣剁碎。菜心洗净。花椒捣碎。将酱油、白糖、姜、味精、湿淀粉、肉汤放在碗内，调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油（五钱）烧至六成热，放入菜心炒几下，再加入精盐（一分）炒熟，盛入盘内。将炒锅洗净，下油（七两五钱）烧至五成热，放入拌好的肉片划散后，滗去余油，加入花椒、豆瓣炒至肉片呈红色时，烹入芡汁，接着加入辣椒油、芝麻粉颠翻几下，盖在菜心上即成。

特　点

此菜色泽红亮，鲜嫩适口，麻辣味浓，适宜冬春季食用。

八、鱼香肉丝*

原　料

猪肉……………………………………………四两
水发玉兰片…………………………………一两
葱花……………………………………………五钱
水发木耳……………………………………五钱
蒜末……………………………………………三钱
姜末……………………………………………二钱
泡红辣椒……………………………………五钱
醋………………………………………………二钱
精盐……………………………………………二分
酱油……………………………………………三钱
白糖…………………………………………二钱五分
湿淀粉………………………………………五钱
肉汤……………………………………………一两
熟猪油………………………………………二两

制　法

1. 将三成肥、七成瘦的猪肉切成二寸长、一分粗的丝。玉兰片、木耳均切成丝，与肉丝一同盛入碗内，加精盐、湿淀粉（三钱）拌匀。将白糖、醋、酱油、葱花、湿淀粉（二钱）、肉汤放在碗内，调成芡汁。

* 鱼香味为川菜传统风味，具有咸、甜、酸、辣、香、鲜味且姜、葱、蒜香突出的特点，是模仿民间烹鱼的调料和方法制作的，故名“鱼香”。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入肉丝炒散，加姜、蒜和剁碎的泡红辣椒炒出香味，再加入玉兰片、木耳炒几下，然后烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜色红肉嫩，鱼香味突出。

九、榨菜肉丝

原　料

猪里脊肉……………………………………………四两

涪陵榨菜……………………………………………一两

葱段…………………………………………………一两

精盐…………………………………………………二分

绍酒…………………………………………………二钱

湿淀粉………………………………………………二钱

熟猪油………………………………………………二两

制　法

1. 将猪里脊肉切成二寸长、一分粗的丝，放入碗内，加精盐、绍酒、湿淀粉拌匀。榨菜洗净，切成约一寸长的细丝。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入肉丝炒散后，加入榨菜丝炒几下，再放入葱段炒匀即成。

特　点

涪陵特产榨菜醇香脆嫩，与肉丝合炒，鲜香味浓，别具风味。

一〇、甜椒肉丝

原　料

猪肥瘦肉……………………………………五两

甜椒⑨……………………………………四两

嫩姜丝……………………………………三钱

青蒜苗段…………………………………一两

酱油………………………………………三钱

绍酒………………………………………二钱

精盐………………………………………二分

甜面酱……………………………………一钱

湿淀粉……………………………………三钱

肉汤………………………………………一两

熟猪油………………………………二两五钱

制　法

1. 将三分肥、七分瘦的猪肉切成二寸长、一分粗的丝，盛入碗内，加入湿淀粉（一钱）、绍酒（一钱）、精盐（一分）拌匀。甜椒去蒂、子，切成细丝。将酱油、绍酒（一钱）、湿淀粉（二钱）、肉汤放在碗内，调成芡汁。

2. 炒锅置中火上，下油（五钱）烧至六成热，放入甜椒丝煸炒一下，再加精盐（一分）炒匀，盛入碗内。

3. 炒锅置旺火上，下油（二两）烧至六成热，放入肉丝炒散后，加甜面酱炒出香味，再加入已炒过的甜椒丝煸炒几下，接着放入青蒜苗段、嫩姜丝一起炒匀，烹入芡汁，颠

翻几下即成。

特　点

此菜红、黄、绿相间，色泽美观，脆嫩鲜香，椒甜微辣。

一一、干煸肉丝

原　料

猪瘦肉……………………………………………五两
水发玉兰片………………………………………一两
干辣椒……………………………………………四根
葱白…………………………………………二钱五分
精盐………………………………………………二分
酱油………………………………………………二钱
绍酒………………………………………………三钱
味精………………………………………………二分
熟菜油……………………………………………二两

制　法

1. 将猪瘦肉、水发玉兰片、葱白、干辣椒分别切成二寸长、一分粗的丝。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入辣椒丝炸至呈棕红色时捞起，接着放入肉丝煸炒至水气干时，即加入绍酒、酱油、精盐、玉兰片丝煸熟，再放入辣椒丝、葱白丝、味精炒匀即成。

特　点

此菜色红亮，味厚，干香。

一二、白油肝片

原　料

猪肝……………………………………………………四两
水发木耳………………………………………………五钱
姜片……………………………………………………一钱
蒜片……………………………………………………一钱
马耳朵泡红辣椒⑥……………………………………二钱
鲜菜心…………………………………………………五钱
精盐……………………………………………………六分
酱油……………………………………………………一钱
绍酒……………………………………………………二钱
湿淀粉…………………………………………………四钱
肉汤……………………………………………………五钱
熟猪油…………………………………………………二两五钱

制　法

1. 将猪肝横切成半分厚的大小均匀的薄片，盛入碗内，加湿淀粉（二钱）、精盐（四分）拌匀。将精盐(二分)、酱油、绍酒、湿淀粉（二钱）、肉汤放在另一碗内，调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入肝片炒散，再加入木耳、姜、蒜、泡红辣椒、菜心炒匀，接着烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜细嫩咸鲜，清香可口。

一三、兰花肚丝

原　料

猪肚头……………………………………………八两
兰花………………………………………………十朵
精盐………………………………………………五分
胡椒粉……………………………………………一分
湿淀粉……………………………………………五钱
绍酒………………………………………………五钱
肉汤………………………………………………五钱
芝麻油……………………………………………二分
熟猪油……………………………八两（约耗三两）

制　法

1. 将肚头的油筋去掉，片成一分厚的片，剞上十字刀花，然后横着花纹切成一寸五分长、一分粗的丝，盛入碗内，加入湿淀粉（三钱）、精盐（三分）、胡椒粉、绍酒（三钱）拌匀。取兰花花瓣，洗净，放入清水内漂起。将精盐（二分）、绍酒（二钱）、湿淀粉（二钱）、肉汤放在碗内，调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，放入肚丝划散，滗去余油。将兰花瓣沥干水，下锅炒一下，烹入芡汁，淋入芝麻油，颠翻几下即成。

特　点

此菜颜色素雅，质地脆嫩，有兰花的芬芳。

一四、炒　杂　拌

原　料

猪腰……………………………………………一两
猪肝……………………………………………一两
猪肚头…………………………………………一两
猪肥瘦肉………………………………………一两
冬笋……………………………………………五钱
水发木耳………………………………………五钱
葱段……………………………………………三钱
豌豆苗…………………………………………十棵
姜片……………………………………………二钱
酱油……………………………………………一钱
湿淀粉…………………………………………六钱
郫县豆瓣①……………………………………三钱
精盐……………………………………………五分
肉汤……………………………………………一两
熟猪油…………………………………………二两

制　法

1. 将猪腰、肚头、肝、肥瘦肉均切成一寸二分长、八分宽、一分厚的片，盛入碗内，加精盐（三分）、湿淀粉(四钱）拌匀。将酱油、精盐（二分）、湿淀粉（二钱）、肉汤

在碗内调成芡汁。豆瓣剁碎。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入猪肚、腰、肝、肉炒散，加入豆瓣炒至呈红色后，再加入葱、姜、木耳、冬笋炒出香味，然后放入豌豆苗，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜原料多样，鲜香脆嫩，微辣。

一五、火爆肚头

原　料

猪肚头……………………………………五两
水发香菌…………………………………五钱
水发玉兰片………………………………五钱
马耳朵泡红辣椒⑥………………………二钱
马耳朵葱⑤………………………………二钱
蒜片………………………………………一钱
姜片………………………………………一钱
豌豆苗……………………………………十棵
精盐………………………………………四分
湿淀粉……………………………………五钱
绍酒………………………………………二钱
肉汤………………………………………一两
芝麻油……………………………………二钱
熟猪油……………………………………二两五钱

制　法

1. 将肚头的油筋去掉，制成十字花纹（深度占肚头的三分之二），切成边长六分的菱形块，盛入碗内，加入湿淀粉（三钱）、精盐（二分）拌匀。玉兰片、香菌分别片成薄片。将绍酒、精盐（二分）、湿淀粉（二钱）、芝麻油、肉汤放在碗内，调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至八成热，放入肚头爆散，加入姜、葱、蒜、泡红辣椒、香菌、玉兰片、豌豆苗炒一下，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜形色美观，脆中带嫩，鲜香可口。

一六、火爆腰花

原　料

猪腰……………………………………………二个
水发玉兰片………………………………………六钱
豌豆苗……………………………………………十棵
水发木耳…………………………………………五钱
马耳朵葱⑤………………………………………二钱
马耳朵泡红辣椒⑥………………………………二钱
姜片………………………………………………五分
蒜片………………………………………………一钱
精盐………………………………………………五分
胡椒粉……………………………………………一分

酱油……………………………………………………一钱

绍酒……………………………………………………一钱

湿淀粉…………………………………………………五钱

肉汤……………………………………………………五钱

熟猪油…………………………………………………二两

制　法

1. 将猪腰剖开，去臊，先斜剞一分宽的花纹，再横着花纹立切三刀一断成凤尾形条（深度占腰的三分之二），盛入碗内，加入精盐、绍酒、湿淀粉（三钱）拌匀。玉兰片切成薄片。将酱油、胡椒粉、湿淀粉（二钱）、肉汤放在碗内，调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至八成热，放入腰花炒散，再加入姜、葱、蒜、木耳、泡辣椒、玉兰片炒一下，然后加入豌豆苗，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜猪腰嫩脆，味鲜香。

一七、蚕　丝　肚

原　料

猪肚中段………………………………………………六两

豌豆苗…………………………………………………十棵

水发木耳………………………………………………一钱

姜片……………………………………………………一钱

马耳朵葱⑤……………………………………………三钱

马耳朵泡红辣椒⑥……………………………三钱
精盐……………………………………………一钱
胡椒粉…………………………………………一分
绍酒……………………………………………一钱
湿淀粉…………………………………………五钱
肉汤……………………………………………五钱
芝麻油…………………………………………三分
熟猪油……………………………………二两五钱

制　法

1. 将猪肚洗净，去油筋、膜，在背面斜剞成一分宽的花纹，再横着花纹切成一寸长、六分宽的条，盛入碗内，加精盐（八分）、绍酒、湿淀粉（三钱）拌匀。再将胡椒粉、湿淀粉（二钱）、肉汤、精盐（二分）在碗内调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至八成热，放入肚条炒散，再加入泡红辣椒、姜、葱、木耳、豌豆苗炒一下，烹入芡汁，淋上芝麻油，颠翻几下即成。

特　点

此菜颜色洁白，脆嫩鲜美。

一八、板栗烧肉

原　料

猪五花肉（连皮）……………………………一斤
板栗……………………………………………一斤
姜………………………………………………三钱

葱结……………………………………………………三钱

绍酒……………………………………………………一两

花椒…………………………………………………约十粒

冰糖糖色………………………………………………六钱

精盐……………………………………………………二钱

肉汤………………………………………………一斤五两

熟菜油…………………………………一斤（约耗二两）

制　法

1. 将猪五花肉刮洗干净，放入沸水锅内煮一下，去掉血腥味，切成八分见方的块。板栗切去蒂，用沸水烫约五分钟，剥壳去皮，在七成热的油锅中炸至呈金黄色后捞出。

2. 炒锅置中火上，下油（一两）烧至五成热，放入肉块炒一下，加入绍酒、精盐、肉汤、糖色烧沸，撇去浮沫，舀入铝锅内，加入姜（拍松）、葱、花椒，将锅移至小火上煨至肉块将要𤆵时，再加板栗同烧。待板栗熟透，汤汁浓稠，去掉姜、葱即成。

特　点

此菜色泽红亮，甜咸适宜，板栗酥香爽口。

一九、东　坡　肉*

原　料

猪五花肉…………………………………一方（约二斤）

---

* 相传此菜为宋朝诗人苏东坡（四川省眉山县人）所创制，深为群众喜爱，因而得名。

鸡骨……………………………………………………五两
姜………………………………………………………三钱
葱结……………………………………………………一两
花椒……………………………………………约十五粒
绍酒……………………………………………………四两
精盐…………………………………………一钱二分
冰糖糖色……………………………………………一两
肉汤……………………………………………………三斤
熟菜油…………………………………二斤（约耗一两）

制　法

1. 将猪肉刮洗干净，与鸡骨同放入沸水锅内汆一下捞起，搌干水，在皮上抹糖色。姜（拍松）、葱、花椒用纱布包成料包。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，将猪肉放入锅内，待肉皮炸至呈金黄色捞起。

3. 将鸡骨放在铝锅内垫底，放入猪肉（皮向下）、肉汤，置旺火上烧沸，撇尽浮沫，再加入料包、绍酒、精盐、冰糖糖色，然后将锅移至小火上煨约三小时至粑，盛入盘内（皮向上），将锅里的汤汁收浓后，浇在肉上即成。

特　点

此菜色泽红亮，粑软鲜香。

二〇、香 糟 肉

原　料

猪五花肉……………………………………一斤五两
葱结……………………………………………三钱
糊糟汁⑩ ………………………………………二两
精盐……………………………………………一钱
花椒……………………………………………十粒
姜………………………………………………五钱
冰糖……………………………………………一两
酱油……………………………………………一两
胡椒……………………………………………十粒
肉汤……………………………………………二斤
熟猪油…………………………………………五两

制　法

1. 将猪五花肉洗净，切成约一寸五分长、一寸二分宽、三分厚的片。将胡椒拍碎，与花椒一起用纱布包成料包。

2. 炒锅置中火上，下油，加入冰糖（五钱），炒至呈深红色时放入肉片，翻炒上色。然后加入肉汤、料包、葱、姜（拍松）、糊糟汁、精盐、酱油、冰糖（五钱）烧开，撇去浮沫，改用小火㸆烂，捡去料包和姜、葱，收浓汤汁即成。

特　点

此菜色泽红亮，味甜，咸香，肥而不腻。

二一、苕菜狮子头

原　料

猪肥瘦肉……………………………………一斤
鲜苕菜苞*……………………………………三两
荸荠……………………………………三两
肥火腿……………………………………一两
虾米……………………………………五钱
蛋清糊⑦……………………………………二两
绍酒……………………………………一两
精盐……………………………………二钱
味精……………………………………一分
姜……………………………………三钱
葱结……………………………………三钱
胡椒粉……………………………………三分
湿淀粉……………………………………二钱
肉汤……………………………………一斤五两
熟猪油……………………………………三两
熟鸡油……………………………………一两

制　法

1. 将虾米用沸水涨发，荸荠去皮，与五成肥、五成瘦的猪肉和火腿分别切成一分大小的粒，盛入盆内，加入精盐（一钱四分）、绍酒（六钱）、胡椒粉（二分）、蛋清糊拌匀成肉馅，然后捏成四个相等的扁圆形的肉团。

2. 炒锅置中火上，下猪油（二两）烧至五成热，放入四个肉团，将两面煎成浅黄色时铲起。再下猪油（一两）烧

---

* 苕菜：是四川省的一种绿肥作物，其尖可供食用。

至五成热，放入鲜莕菜苞炒熟，盛入盘内。

3. 取小瓦罐一个，放入肉团，加入肉汤、姜(拍松)、葱、精盐（六分）、绍酒（四钱），置旺火上烧沸，撇去浮沫，改用小火煨两小时至烂，取出，摆入汤盘内。接着将莕菜放入瓦罐内烧沸出味，捞出，围在肉团四周。用湿淀粉将汤汁勾成薄芡，加入胡椒粉（一分）、味精（一分）、熟鸡油搅匀，浇入盘内即成。

特 点

此菜肉质细嫩，有莕菜的清香味，鲜美可口，是春季的应时菜。

二二、红烧环喉

原 料

猪环喉* ……十五根
水发玉兰片……五钱
水发鸡松菌……一两
熟瘦火腿……五钱
姜片……二钱
葱段……三钱
鲜菜心……二两
精盐……三分
湿淀粉……三钱

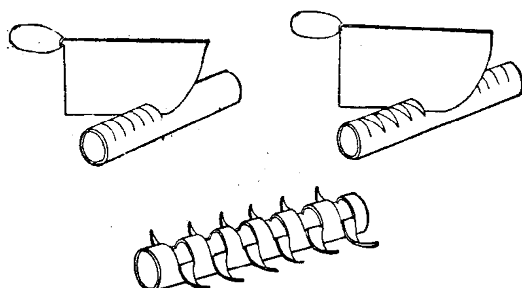
---

* 猪环喉：即猪的气管。

酱油……………………………………………五钱
绍酒……………………………………………二钱
胡椒粉…………………………………………二分
味精……………………………………………二分
肉汤……………………………………………七两
芝麻油…………………………………………三钱
熟猪油…………………………………………二两

制　法

1. 将猪环喉洗净，撕去油筋和杂质（上面少量的油质可以不去），再将内层翻出，交叉切成“人”字形(如图)，



放入汤锅内稍煮一下，捞出，切成一寸五分长的段，放入碗内，加肉汤（二两）、精盐（二分)、绍酒（一钱)、姜（一钱）、葱（一钱），上笼蒸两小时三十分钟取出。火腿、玉兰片、鸡松菌各切成二寸长、六分宽、一分厚的片。鲜菜心在沸水锅内焯（四川习惯称此法为“泹”）一下。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至六成热，放入葱（二钱)、姜（一钱）炒香后，捞去不用，再放入火腿、鸡松菌、玉兰

片、环喉炒一下，加入肉汤（五两）、绍酒（一钱）、胡椒粉、酱油、精盐（一分）、鲜菜心略烧入味后，先将菜心捞入盘内垫底，然后用湿淀粉勾薄芡，加入味精，淋入芝麻油，用手勺推转一下，浇在鲜菜心上即成。

特　点

此菜形色美观，咸香味美。

二三、生烧筋尾舌

原　料

猪舌……………………………………………二个
猪鲜蹄筋………………………………………五两
猪尾……………………………………………六根
姜………………………………………………二钱
葱结……………………………………………二钱
鲜菜心…………………………………………五两
绍酒……………………………………………一两
冰糖糖色………………………………………五钱
精盐……………………………………………二钱五分
肉汤……………………………………………二斤
芝麻油…………………………………………五钱
熟猪油…………………………………………一两五钱

制　法

1. 将猪舌放入沸水内汆三分钟，刮去粗皮，切成一寸五分长、四分宽的条。猪尾刮洗干净，切成一寸五分长的段。

蹄筋洗净，盛入碗内，上笼蒸至六成熟取出，切成一寸五分长的段。

2. 炒锅置旺火上，下猪油、姜（拍松）、葱炒出香味，放入猪舌、尾炒约两分钟，然后加入肉汤、绍酒、冰糖糖色、精盐、蹄筋烧沸，撇去浮沫，倒入沙锅内，移至小火上煨两小时至烂，捡出姜、葱不用。鲜菜心洗净，放入沸水内焯一下，盛入盘内垫底。将沙锅移至中火上，收浓汤汁，淋入芝麻油，浇在盘内的鲜菜心上即成。

特　点

此菜色泽金黄，味浓咸鲜。

二四、荷叶蒸肉

原　料

猪五花肉（连皮）……………………………一斤
鲜荷叶……………………………………四张
鲜黄豆……………………………………二两
大米粉………………………………二两五钱
豆腐乳汁…………………………………二钱
红糖………………………………………三钱
姜末………………………………一钱三分
葱花………………………………一钱三分
花椒……………………………………约十粒
甜面酱……………………………………三钱
红酱油②……………………………二钱五分

酱油……………………………………………三分

五香粉…………………………………………一分

粉糟汁⑩ ……………………………………三钱

制　法

1. 将猪五花肉刮洗干净，切成约一寸五分长、一寸宽、二分厚的片共二十四片，放入盆内，加入红酱油、酱油、甜面酱、粉糟汁、红糖、豆腐乳汁、姜、葱花、五香粉拌匀，浸渍约二十分钟，使之入味，再放入大米粉拌匀（如太干，可加适量的肉汤），使米粉均匀地沾在肉片上。花椒捣碎。鲜黄豆洗净。

2. 将鲜荷叶用清水洗净，放入沸水内烫一下（使它柔软不易折断），然后切成边长四寸的等边三角形共二十四张。每片肉片夹入鲜黄豆三、四粒，放在一张荷叶上包成方形，待全部包完后，摆在蒸碗内，上笼蒸约两小时三十分钟取出，翻扣在盘内即成（食时剥去荷叶）。

特　点

肉和米粉颜色金黄，咸鲜带甜，有荷叶的清香味，宜热吃，别有风味。

二五、香炸蒸肉

原　料

猪五花肉（连皮）……………………………一斤

鲜豌豆…………………………………………四两

干面包…………………………………………二两

鸡蛋……………………………………………………二个
大米粉…………………………………………………二两
五香粉…………………………………………………一分
花椒…………………………………………………约十粒
酱油……………………………………………………五钱
姜末……………………………………………………一钱
甜面酱…………………………………………………五钱
白糖……………………………………………………一钱
葱花……………………………………………………五钱
粉糟汁⑩………………………………………………五钱
豆腐乳汁………………………………………………三钱
精盐……………………………………………………二分
椒盐味碟⑪……………………………………………二碟
熟菜油………………………一斤五两（约耗一两五钱）

制　法

1．将猪肉刮洗干净，切成二寸长、八分宽、一分五厚的片，放入碗内，加入花椒（捣碎）、五香粉、酱油、豆腐乳汁、粉糟汁、白糖、姜末、葱花、精盐、甜面酱拌匀，浸渍二十分钟。干面包揉成粉末。鸡蛋搕入碗内，搅成蛋液。

2．在盛肉片的盆内加入米粉、豌豆拌匀，然后将肉片象铺瓦一样摆入碗内，上面放豌豆，入笼蒸两小时三十分钟取出，翻扣在另一只碗内，将蒸肉取出晾凉（豌豆仍放回笼中）。

3．炒锅置中火上，下油烧至八成热时，将晾凉的蒸肉逐片蘸上蛋液，再沾满面包粉末放入油中，炸至呈金黄色时

捞起，盛在条盘的一端；同时从笼内取出豌豆放在条盘的另一端，与椒盐味碟（供蘸食用）同时上桌。

特　点

此菜制作较细，外酥内嫩，肥而不腻。

二六、糍 辣 椒 蒸 肉

原　料

猪五花肉（连皮）……………………………一斤五两

糍辣椒⑫……………………………………………三两

红酱油②……………………………………………五钱

精盐……………………………………………………一钱

绍酒……………………………………………………二钱

花椒……………………………………………………约十粒

熟菜油……………………………一斤五两（约耗五钱）

制　法

1. 将猪肉刮洗干净，放入沸水锅内煮至断生，捞出，揩干水，抹上红酱油。

2. 炒锅置中火上，下油烧至七成热，下五花肉，将肉皮炸至呈金黄色捞出，放入汤锅内浸泡至皮起皱时捞起，切成肉断皮不断、边长八分的菱形肉块。

3. 将猪肉块皮向下摆入碗内。另取碗一只，加入绍酒、精盐、花椒、红酱油调匀，淋在肉上，再放糍辣椒，入笼蒸两小时三十分钟至烂，取出，翻扣入盘即成。

特　点

此菜颜色金黄，有特殊的糌辣椒香味，软糯鲜香，是家常菜品。

二七、龙眼咸烧白

原　料

猪五花肉（连皮）……………………………一斤
宜宾芽菜……………………………………四两
泡红辣椒……………………………………六根
豆豉…………………………………………一两
精盐…………………………………………一分
红酱油②……………………………………三钱
熟菜油……………………………一斤（约耗五钱）

制　法

1. 将猪肉刮洗干净，放入汤锅内煮至五成熟捞起，揩干水，在肉皮面上抹红酱油。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，放入肉块，将肉皮炸至呈棕红色捞起，切成约三寸五分长、一寸二分宽、半分厚的片共二十四片。泡辣椒去蒂、子，每根切成四段共二十四段。芽菜洗净，切碎。

3. 在每段泡辣椒中先塞入豆豉两粒，然后放在一片肉片上，卷成筒形，竖立放入碗内（带肉皮一面贴碗底），逐一放整齐，淋入红酱油（加精盐），再加入芽菜（摊平），上笼蒸两小时至㶽，取出，翻扣在盘内即成。

特　点

此菜形似龙眼，咸鲜软糯，味浓不腻。

二八、四鲜肉脯

原　料

猪肥瘦肉……………………………………八两
鸡蛋…………………………………………二个
虾米…………………………………………五钱
熟火腿………………………………………一两
水发玉兰片…………………………………一两
水发白菌……………………………………五钱
猪网油………………………………………一两
葱白段………………………………………三钱
鲜菜心………………………………………二两
味精…………………………………………三分
精盐……………………………………一钱三分
胡椒粉………………………………………二分
绍酒…………………………………………五钱
湿淀粉………………………………………七钱
奶汤⑬ ………………………………………五两
姜片……………………………………一钱五分
姜汁……………………………………一钱五分
熟猪油………………………………………五钱
熟鸡油………………………………………五钱

制　法

1. 将五成肥、五成瘦的猪肉剁碎。虾米用沸水涨发(原汁留用),与火腿、玉兰片、白菌均切成绿豆大的粒。

2. 将虾米、火腿、玉兰片、白菌各取一半，连同肉粒盛入碗内，加入精盐（八分)、绍酒（三钱)、味精（一分)、胡椒粉（一分)、湿淀粉（三钱)、姜汁、鸡蛋拌匀成肉馅。

3. 将猪网油洗净，铺在碗内，再将剩下的一半虾米、火腿、玉兰片、白菌分别放在网油上面，摆成一个十字形，然后放入肉馅，铺匀呈窝形，上笼蒸约三十分钟至熟,取出，翻扣在用焯熟的鲜菜心垫底的盘内，揭去网油。

4. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，下葱白、姜片炒出香味，倒入奶汤烧沸出味后，捞出姜、葱不用，再放入剩余的精盐、味精、胡椒粉、绍酒和涨发虾米的原汁，用湿淀粉（四钱）勾薄芡，淋鸡油，浇在肉脯上即成。

特　点

此菜色淡黄，鲜香细嫩，清爽可口。因有虾米、火腿、玉兰片、白菌，故名“四鲜”。

二九、姜汁肘子

原　料

猪前肘……………………………一只（约重一斤五两)
葱段………………………………………………………二钱
精盐………………………………………………………一钱
醋…………………………………………………………六钱
绍酒………………………………………………………二钱

姜汁……………………………………………………二两

味精……………………………………………………二分

姜………………………………………………………三钱

花椒…………………………………………………约十粒

芝麻油…………………………………………………三钱

制　法

1. 将猪肘刮洗干净，顺骨缝划一刀，放入汤锅内煮熟，捞出，剔去肘骨，在肘子瘦肉一面，剞成肉断皮不断的八分见方的块，放在碗内（皮贴碗底）。再加入花椒、绍酒、葱、姜（拍松）、精盐（五分）和少许煮肘子原汤，上笼蒸约两小时三十分钟取出，滗去汤汁，捡出姜、葱、花椒，翻扣在盘内。

2. 取碗一只，放入精盐（五分）、味精、醋、芝麻油、姜汁调匀，淋在肘子上即成。

特　点

此菜形状完整，姜、醋味浓厚，肥而不腻。

三〇、豆瓣全肘

原　料

猪肘（无骨）…………………一只（约重一斤五两）

猪骨……………………………………………………二斤

葱花……………………………………………………五钱

姜末……………………………………………………二钱

红酱油②………………………………………………二钱

酱油……………………………………五钱
精盐……………………………………三分
郫县豆瓣①……………………………一两
花椒…………………………………约十五粒
绍酒……………………………………一两
肉汤……………………………………二斤
熟菜油…………………………………二两

制　法

1. 将猪肘刮洗干净，放入沸水锅内氽一下，除去血水捞出，放入瓦罐内（先用适量猪骨垫底）。郫县豆瓣、花椒剁碎。

2. 炒锅置中火上，下油烧至五成热，放入豆瓣、花椒、姜末、葱花（三钱），炒出香味后，加入肉汤烧沸出味，捞去豆瓣、花椒、姜末、葱花，将汤倒入盛肘子的罐内，加入绍酒、红酱油、酱油、精盐，在旺火上烧沸，撇去浮沫，用小火煨粑，到汤汁收浓时，盛入盘内，撒上葱花(二钱)即成。

特　点

此菜色泽红亮，咸鲜香辣。

三一、绿豆冻肘

原　料

猪肘（无骨）………………一只（约重一斤五两）
猪蹄……………………………………四只
绿豆……………………………………五两

精盐…………………………………………………二钱
味精…………………………………………………二分
葱结…………………………………………………一两
姜……………………………………………………三钱
猪瘦肉茸……………………………………………二两
肉汤…………………………………………………五斤
红油味碟⑭…………………………………………一碟
姜汁味碟⑮…………………………………………一碟
椒麻味碟⑯…………………………………………一碟
蒜泥味碟⑰…………………………………………一碟

制　法

1. 将猪肘、蹄刮洗干净。绿豆洗净，用纱布包好。猪瘦肉茸放入碗内，加清水五两解散。

2. 沙锅内放肉汤五斤，再放入蹄、肘、姜（拍松）、葱、纱布包，在旺火上烧沸，撇去浮沫，改用微火煨约三小时，将猪肘捞出稍晾后，切成一寸五分长、八分宽、一分半厚的片，盛入碗内，上笼蒸至极炬取出。

3. 将沙锅内的猪蹄、纱布包捞出（另作它用），去掉姜、葱，待原汤沉淀后滗入炒锅内（杂质不用）烧沸，下瘦肉茸（连清水）煮到汤汁刚沸时，撇去浮沫，放入精盐、味精，用纱布将汤汁过滤入盆，接着加入猪肘肉片，放进冰箱冻凝。

4. 取出冻肘，切成一寸二分长、八分宽、二分厚的片，整齐地摆在盘内，与红油、姜汁、椒麻、蒜泥四个味碟同时上桌（食者可随意选择调味汁蘸食）。

特　点

此菜透明带绿，味多样，清淡爽口，是夏令应时菜肴。

三二、冰糖肘子

原　料

猪肘（无骨）……………………一只（约重二斤）

猪骨……………………………………约重二斤

冰糖……………………………………二两五钱

冰糖糖色……………………………………五钱

绍酒……………………………………………一两

精盐……………………………………一钱三分

姜………………………………………………三钱

葱结……………………………………………五钱

肉汤……………………………………………五斤

制　法

1. 将猪肘、猪骨刮洗干净，猪骨放入铝锅内垫底，猪肘放在上面，加入肉汤，置中火上烧沸，撇去浮沫，再放入绍酒、姜（拍松）、葱、精盐、冰糖和冰糖糖色炖烂后捞起，盛入盘内。

2. 炒锅置中火上，倒入原汁（去掉姜、葱），待收浓后，淋在肘上即成。

特　点

此菜颜色红亮，肉质软糯，甜咸味鲜。

三三、奶汤杂烩

原料

酥肉⑱……………………………………四两

水发响皮⑲……………………………………三两

熟猪舌……………………………………一两五钱

熟猪肚……………………………………一两五钱

熟猪心……………………………………一两五钱

熟火腿……………………………………一两

尖刀丸子*……………………………………十六个

水发干笋……………………………………一两五钱

如意蛋卷⑳……………………………………三两

水发鸡松菌……………………………………一两

胡椒粉……………………………………二分

味精……………………………………三分

鲜菜心……………………………………一两

绍酒……………………………………一钱

精盐……………………………………一钱二分

姜……………………………………一钱

葱段……………………………………二钱

花椒……………………………………约十粒

奶汤⑬……………………………………一斤五两

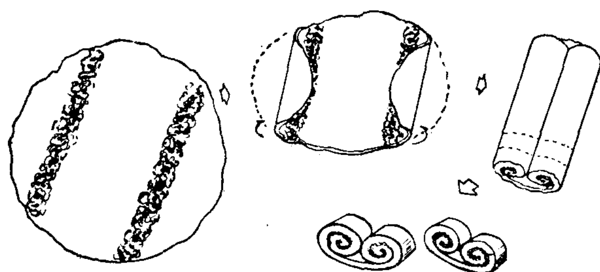
---

* 尖刀丸子：这种猪肉丸子是将肉馅放在手心上，用刀刮成约一寸二分长的前尖后圆的丸子，使其落入抹有油的盘中，并放整齐，再入笼用旺火蒸五分钟至熟。

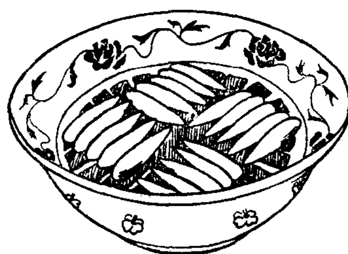
制　法

1. 将水发响皮切成一寸五分长、五分宽的条，水发干笋撕成条，切成一寸五分长的段，分别先在沸水内汆一次，然后用肉汤再汆一次，捞出。鸡松菌片成片。熟猪舌、肚、心、火腿分别切成一寸五分长、八分宽、一分厚的片。酥肉长、宽与猪舌、肚相同，稍厚。如意蛋卷横切成三分厚的片（如图）。

2. 取平底细瓷大碗，放入姜（拍松）、葱、花椒、响皮、笋段垫底。将酥肉逐片放在响皮上排成圆形。再将尖刀丸子放在酥肉上摆成四组（如图）。



如意蛋卷制法



尖刀丸子摆法

猪心、肚、舌象铺瓦一样，在碗内摆成圆形。蛋卷、火腿、鸡松菌平放在猪心、肚、舌的上面。然后在奶汤(五两)中加入精盐（六分)、绍酒，倒在菜上，入笼蒸两小时取出，放上焯熟的鲜菜心，再取奶汤（一斤）加胡椒粉、味精、精盐（六分），浇入碗中即成。

特　点

此菜原料多样，香鲜醇厚，经济实惠。

三四、白菜肉卷

原　料

猪肥瘦肉……………………………………………五两
大白菜………………………………………………五两
蛋清糊⑦……………………………………………一两
精盐…………………………………………………八分
胡椒粉………………………………………………二分
葱……………………………………………………一钱
姜……………………………………………………五分
湿淀粉………………………………………………一两
味精…………………………………………………二分
清汤㉑（或奶汤）…………………………………五两

制　法

1. 将七成瘦、三成肥的猪肉加入姜、葱剁碎，盛入碗内，放入胡椒粉、湿淀粉、精盐（五分）拌匀成馅。大白菜选嫩叶洗净，在沸水锅内焯一下捞出，搌干水，晾凉。

2. 将白菜平铺在案板上，抹上蛋清糊，放上肉馅铺平，然后裹成直径约六分的卷，封口处用蛋清糊粘牢，平放在盘中，上笼用旺火蒸十五分钟，取出晾凉，切成六分长的段，整齐地摆入碗内（切口处贴碗底），再将切下的肉卷头和剩下的白菜放在面上，入笼蒸热取出，翻扣在汤盘内，加入味精、精盐（三分）、清汤（或奶汤）即成。

特　点

此菜肉嫩菜鲜，味美爽口。

三五、锅　烧　肉

原　料

卤猪肥瘦肉……………………………………………五两
熟肥瘦火腿……………………………………………二两
荸荠……………………………………………………二两
鸡蛋糊④………………………………………………二两
味精……………………………………………………二分
椒盐味碟⑪……………………………………………一碟
熟菜油…………………………二斤（约耗一两五钱）

制　法

1. 将去皮卤猪肉、火腿分别切成一寸五分长、一分五粗的丝。荸荠削去皮，切成丝。将以上三种丝盛入碗内，加入鸡蛋糊、味精拌匀，放在瓷盘（抹上油）上，做成四至五分厚的圆饼。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，将肉饼从盘中小

心地滑入油锅内，炸至呈金黄色（炸时用竹签在肉饼上戳气眼，并适时翻面）捞出，切成八分大的斜方块，盛入盘内，与椒盐味碟同时上桌(可配饼或花卷同食)。

特　点

此菜颜色金黄，酥香可口。

三六、炸 溜 肉 卷

原　料

猪肥瘦肉……………………………………………六两
猪网油………………………………………………六两
净鲜笋………………………………………………一两
蛋清糊⑦ ……………………………………………二两
荸荠…………………………………………………五钱
熟火腿………………………………………………五钱
水发木耳……………………………………………二钱
豌豆苗………………………………………………八棵
姜末…………………………………………………二钱
葱花…………………………………………………五钱
绍酒…………………………………………………三钱
胡椒粉………………………………………………三分
精盐……………………………………………一钱三分
味精…………………………………………………二分
湿淀粉………………………………………………一两
芝麻油…………………………………………一钱五分

细干淀粉……………………………………………一两
肉汤………………………………………………四两
熟菜油………………………二斤（约耗一两五钱）

制　法

1．将鲜笋焯熟，切成细粒。猪肥瘦肉、荸荠分别剁碎。火腿切成绿豆大的粒。将以上四种原料放入盆内，再加入姜、葱、精盐（一钱）、绍酒（二钱）、胡椒粉（二分）、芝麻油（五分）、湿淀粉（七钱）拌匀成肉馅。另取碗一只，放入剩下的精盐、绍酒、胡椒粉、湿淀粉（三钱）、味精、肉汤调成芡汁。

2．将猪网油洗净，搌干水，切成四寸长、二寸宽的长方形共二十四张。将网油平铺在案板上，抹上蛋清糊，放上肉馅，从身边向外裹，再将左右两边包拢，封口处抹上蛋清糊裹紧粘牢。

3．炒锅置中火上，下菜油烧至七成热，将肉卷逐一沾满干淀粉放入，炸至呈金黄色时，滗去菜油，烹入芡汁，加入豌豆苗、水发木耳，颠翻几下，盛入盘内，淋上芝麻油（一钱）即成。

特　点

此菜外脆内嫩，亮汁亮油，鲜香味美。

三七、软炸蹄膀

原　料

卤猪蹄膀…………………………一只（约重二斤）

精盐……………………………………………………二分

湿淀粉…………………………………………………三两

熟菜油……………………………二斤（约耗一两）

椒盐味碟⑪ ……………………………………………二碟

制　法

1. 将卤猪蹄膀顺骨缝划一刀，去骨，盛入碗内，上笼蒸烂，取出，搌干水。取碗一只，放入湿淀粉、精盐拌匀。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至八成热，将蹄膀上抹匀湿淀粉，放入油锅，炸至皮酥并呈金黄色时，捞起，切成八分见方的块，盛入盘内（肉皮向上），与椒盐味碟同时上桌（也可与荷叶饼、葱、酱同食）。

特　点

蹄膀经卤熟，再经蒸炸，酥香爽口，肥而不腻，别有风味。

三八、软 炸 酥 方

原　料

猪五花肉…………………………一块（约重三斤）

细干淀粉…………………………………………一两

姜……………………………………………………三钱

葱段…………………………………………………三钱

花椒…………………………………………约十五粒

酱油…………………………………………………二钱

五香粉………………………………………………一钱

绍酒……………………………………………三钱

精盐……………………………………………一钱

芝麻油…………………………………………三钱

熟菜油……………………二斤（约耗一两五钱）

糖醋生菜㉓……………………………………三两

椒盐味碟⑪……………………………………二碟

葱酱味碟㉒……………………………………二碟

制　法

1．将猪肉刮洗干净，在肉皮一面剞五分见方的十字花纹（刀深三分），皮向下盛入碗内，加入精盐、酱油、绍酒、花椒、五香粉、姜（拍松）、葱，浸渍三十分钟，上笼蒸约三小时至烂，取出，翻扣在盘内，滗去油汁，除去花椒、葱、姜，搌干水，沾一层干淀粉。

2．炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入猪肉炸至呈金黄色，捞起，淋上芝麻油，盛入盘内（皮朝上），与糖醋生菜、椒盐味碟、葱酱味碟同时上桌。

特　点

此菜色泽金黄，皮酥肉烂。

三九、炸　桃　腰

原　料

猪腰……………………………五个（约重八两）

核桃仁…………………………………………二两

蛋清糊⑦………………………………………三两

绍酒……………………………………………………三钱

姜……………………………………………………二钱

葱结……………………………………………………三钱

糖醋生菜㉓……………………………………………三两

精盐……………………………………………………一钱

芝麻油…………………………………………………一两

椒盐味碟⑪……………………………………………二碟

熟菜油………………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 将猪腰对剖，片去腰臊，剞成十字花纹（刀深占猪腰的三分之二），切成两个正方小块（五个猪腰共切成二十块），洗净，加绍酒、精盐（一钱）、姜（拍松）、葱拌匀，浸渍入味后，搌干水。核桃仁用沸水浸泡，剥去皮，放入五成热的油锅中炸酥，捞起。

2. 炒锅置中火上，下油烧至五成热，将腰块有花纹的一面向下，放在手掌上，再放上一瓣核桃仁包拢，下油锅炸至呈淡黄色，捞起。炸完后，待油烧至八成热时，将腰块全部放入，炸至呈金黄色，滗去余油，淋入芝麻油，颠翻几下，整齐（花纹向上）地盛入盘内，糖醋生菜镶在盘的两端，与椒盐味碟同时上桌（配荷叶饼同食）。

特　点

此菜形色美观，桃仁香酥，猪腰嫩脆。

四〇、网 油 腰 卷

原　料

猪腰……………………………………………三两
猪肥瘦肉………………………………………二两
水发玉兰片…………………………………一两五钱
鸡蛋糊④……………………………………一两五钱
猪网油…………………………………………五两
细干淀粉………………………………………五钱
蛋清糊⑦………………………………………二两
胡椒粉…………………………………………二分
绍酒……………………………………………三钱
精盐……………………………………………三分
芝麻油…………………………………………六分
熟菜油……………………………二斤（约耗一两）
椒盐味碟⑪……………………………………二碟
糖醋生菜㉓……………………………………三两

制　法

1. 将猪腰对剖，片去腰臊，与猪肥瘦肉、水发玉兰片均切成细丝，盛入碗内，加鸡蛋糊、绍酒、精盐、胡椒粉拌匀成腰馅。

2. 将猪网油洗净，揩干水，切成六寸长、四寸宽的片共四张，平铺在案板上，抹上蛋清糊，放入腰馅，裹成六寸长、直径六分大的卷四条（卷的两头用蛋糊粘牢），再均匀地沾上干淀粉。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入腰卷炸至呈金黄色，捞出，横切成六分长的段，摆在盘内，淋上芝麻油，与糖醋生菜、椒盐味碟同时上桌。

特　点

此菜颜色金黄，外酥内嫩，鲜香可口。

四一、炸　扳　指*

原　料

猪肥肠头……………………………………二斤
姜……………………………………………三钱
葱段…………………………………………四钱
花椒………………………………………约十五粒
糖醋生菜㉓…………………………………三两
绍酒…………………………………………一两
酱油…………………………………………三钱
醋……………………………………………三钱
白糖…………………………………………二钱
精盐…………………………………………九分
湿淀粉……………………………………二钱五分
姜末…………………………………………一钱
葱花…………………………………………一钱
蒜末…………………………………………一钱
肉汤…………………………………………二两
芝麻油………………………………………二钱

* 此菜因成菜后，肠头形似古代射箭时带在拇指上的扳指（玉石 指 环）而得名。

熟菜油……………………………二斤（约耗一两）

制　法

1. 将体厚质优的肠头(靠肛门的一圈切去)洗至肠白涩手，放入沸水锅内煮十五分钟，捞出，盛入碗内，加精盐（八分）、葱段、绍酒、花椒、姜（拍松）入笼蒸三小时，取出，搌干水，用竹签戳十多个气眼。取小碗一只，放入湿淀粉、白糖、酱油、芝麻油（一钱）、精盐（一分）、醋、肉汤调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，顺锅边横着将肠头放入，炸至呈金黄色，捞出，刷芝麻油（一钱），切成四分长的圆段（称“扳指”），堆放在盘的一端。糖醋生菜放在盘的另一端。

3. 将炒锅置旺火上，下菜油（五钱），加姜末、蒜末、葱花炒一下，烹入芡汁，收成糖醋汁，盛入两个味碟内，与“扳指”一同上桌。

特　点

此菜色泽金黄，外酥里嫩，吃时佐以糖醋生菜或蘸以糖醋汁，都别有风味。

四二、叉烧乳猪

原　料

乳猪……………………………一只（约重十三斤）

红酱油②……………………………………二两

芝麻油………………………………………二两

葱酱味碟㉒……………………………………四碟

制　法

1. 将乳猪买回后，用稀饭喂养三、四天，以去其腹内污秽并促其长膘。宰杀时，用尖刀从咽喉处下刀，倒提后足排除血浆，再将干细炭灰撒在猪身上，用手抹匀，以六至七成开的热水烫洗去毛（从头至尾将毛去净），再用清水洗净，然后，从喉头起对半剖开，去内脏（留猪腰）。

2. 在靠近颈下裙边处，用尖刀各挖一个孔，将两只前脚屈起，塞入腹腔。另用竹筷两支，削成竹钉，分别穿过猪蹄前端钉牢，以防烤时滑出腹外。两只后脚也如前法盘入靠近后腿裙边处的腹腔内，用竹钉钉牢。

3. 将猪放在热水中烫一烫，使皮伸挺，取出，抹干水，趁热用红酱油将皮抹成黄红色。接着从杀口处取出颈骨一节（约一寸长），再从腹腔内脊椎与肋骨接榫处（俗称龙骨）切断（约二寸长），以便上叉时猪身平伏，不致突起。

4. 将叉子（铁制，两股）从猪后腿近肘处刺进猪肉层，再从猪头两耳根下穿出（叉尖约与猪眼平行）；两耳用刀修去一部分，使之直立略成尖形；将尾巴用竹签穿过，扭成“乙”字形，尾尖向上略微倾向猪头。然后，用尖头竹签从肚腹两边裙边处刺进猪肉（以不伤皮为度，在肋缝处可以斜刺），大约每根肋骨刺三下，这样可避免烧烤时猪身皮面起泡。注意切勿将猪皮刺伤。

5. 砌砖池一个，二尺五寸长、二尺宽、六寸五分高，池底垫一层约五分厚的细炭灰。将木炭烧红，置于砖池中央，将猪头向下，腹向池外，用火烤到头顶，至猪脸呈淡黄

色，耳朵烤干为止。接着将炭火勾平散开，把叉子平放在砖池上，猪腹向下，烤干水气（即以手触之无水分、不粘手为度）。再将木炭拨至砖池周围，中间不留炭火，木炭分布在叉柄、叉尖两端占三分之二（即放猪头、尾处），两侧占三分之一。烤时猪背向下，腹向上。在往两侧翻动时，起初角度应稍大，翻至裙边肉处为止。等到裙边烘烤至微带黄色时，角度渐小，直到只翻烤背部。烤至全身火色均匀，均呈黄色时，再用滚转烤的方法，将全身烤至呈金红色，用筷子敲时能发出“卜卜”的声音即成（注意翻动时手要稳，火要匀。如发生起泡现象，必须立即将叉离开砖池，用竹签由腹腔内距起泡不远处刺进，以泄其气，否则影响质量）。

6. 将木炭散开铺满砖池，将猪身抹上芝麻油，在火上翻滚烤约四、五遍离池。将叉尖用布擦净，用手扶住猪后肘将叉取出。再将猪放在干净案板上，用尖刀将猪皮划成长方形骨牌片（划时先从头至尾划直线，后划横线），再用小刀启松，使皮肉相离，但仍保持原形。随配点心两盘（荷叶饼、烧饼均可），连同葱酱味碟上桌。

此菜一般食皮弃肉，也有将腰、耳朵、尾巴、脑、水肉（即皮下之肉）另切一盘上桌，谓之“小件头”，吃法与上同。

特　点

此菜制作考究，工艺性强，菜形完整，色泽金红，皮酥香，配以葱、酱等同食，别有风味。系烧烤大菜，一般用于高级筵席。

四三、叉 烧 火 腿

原　料

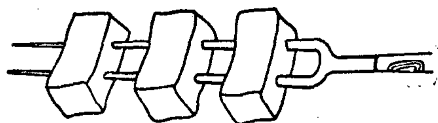
净熟火腿……………………………一方（约重一斤）

蛋清糊⑦……………………………………………二两

面包…………………………………………………四两

制　法

1. 将净熟火腿切成约一寸三分宽、四寸五分长的块共三块，用钢叉叉起（如图），然后在火腿上抹上蛋清糊。面包切成相等的十二片。



2. 在烤池内放入烧红（切忌有烟）的木炭三斤，将叉好的火腿放在烤池上，以小火烧烤，并反复转动叉柄，烤约二十分钟，至火腿熟透时，揩净叉尖，取下火腿，切成二分厚的片，在盘内摆成"品"字形，与面包同时上桌（可与荷叶饼同食）。

特　点

色泽美观，外酥内香，其味鲜美。

四四、烤 酥 方*

原 料

猪肉……………………………一块（约重十五斤）

清汤㉑……………………………………………三斤

绍酒………………………………………………二两

精盐………………………………………………八分

芝麻油……………………………………………五钱

葱酱味碟㉒……………………………………一碟

制 法

1. 选用肉肥厚、皮面平整、带有肋骨、一尺见方的猪肉一块，刮洗干净，将肉皮向下放在案板上，用直径二分粗的尖头长竹签在瘦肉面的排骨缝中刺若干气眼，深度以接近肉皮为宜，不要把肉皮刺破（如图1）。搌干肉上的水，用铁

---

* 烤酥方：又名叉烧酥方。烤酥方需要一定的操作技术，稍不注意，就会发生质量事故。现将几种质量事故及补救方法介绍如下：

1. 方皮鼓泡：鼓泡在"出坯"和"烤酥"中都可能发生，其原因是气眼刺得不好，或转动角度太大。补救的方法是：可把肉方移离火口或烤池，用竹签在鼓泡附近的瘦肉中补刺眼孔放气。若鼓泡太大，可用刀将鼓泡的皮割去，抹上蛋清糊，稍抹厚点，再继续烤。

2. 硬皮：发生硬皮的原因是"出坯"时火候不匀，或烤酥时转动角度太小。补救的方法是：将肉方移离烤池，在池中捡红木炭一块（炭的大小与硬皮相等），靠近破皮处烤至微焦，再用小刀将烤焦处的皮刮去一层，然后继续上烤池烘烤。

3. 烂皮：发生烂皮的原因是"出坯"时转动速度太慢，以致肉皮被烧烂。补救的方法是：用蛋清糊在烂皮处厚厚地抹一层，再继续上烤池烘烤。

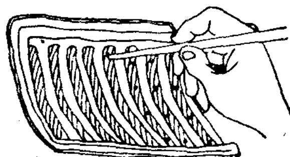
4. 漏油：漏油的原因是选用的肉的皮太薄，或刺气眼时伤了皮。补救的方法是：在烤酥时，可用蛋清糊将漏油处抹严，再继续烘烤。

质二股叉由排骨与肥膘肉之间的瘦肉中戳进去（叉尖伸出肉块外面约一尺左右（如图2）。

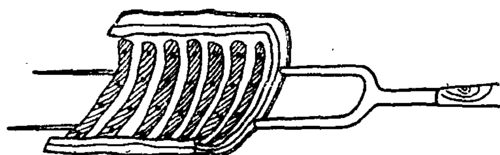
2. 取干柴二斤，放炉内烧燃（要经常保持火苗燎出炉口一至二尺），随即手拿叉柄，将肉块的皮向着火苗燎烤。一面调整火温，一面将叉柄左右转动。转动的角度是：先向左转至肉皮与地平线成八十五度后，再转向右成同样的角度，这样反复转动，到炉中间稍快些，两端稍停。着重燎肉块的四周和四角，燎至肉皮毛孔中大量出油，象水在沸腾，此时比较粗老的表皮被燎成一层很薄的黑痂，自行脱落于火中（如有的地方没有脱落，就说明那里的火候还不够）。然后将肉块挪离火口。用干净布擦净叉尖，取下肉块，用小刀轻轻刮去皮上焦壳，再放入温水中清洗两次，搌干水（经过这样燎过的肉皮约半分厚，皮上微微现出蜂窝状的花纹并带浅黄色）。取碗一只，放入精盐、绍酒调匀，刷在肉皮上面。在上桌前三十分钟再行烤酥。

3. 用青砖二十四块，在平坦的地面上砌一个烤池，用炭灰五斤铺在池底，将木炭八斤烧红，平放在烤池中，再将肉块用铁叉穿过原来的叉眼，放在烤池上，先将有排骨的一面向着火烤五分钟，再将肉皮向火烤（如图3）。手拿叉柄左右转动（转动的角度与上述出坯相同，但速度应稍快），烤至肉块出油时，将烤池内的红炭拨在烤池四周，前后两端多放一些，去净烤池中心的火星(以免肉块上的油滴在火上，引起火苗），继续转动着烘烤（此时肉皮上的油很多，为了使它在肉方皮上流来流去，把皮烫酥而又不滴下来，转动的速度要加快），烤至肉皮呈金黄色时，可用刀尖在肉皮上轻

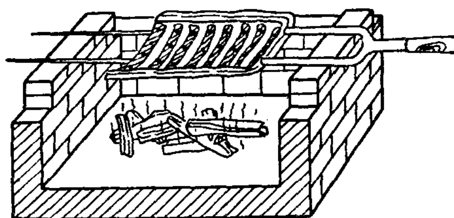
锥几下，如发出沉闷的“卜”声即成。然后，将肉皮移离烤池，在酥皮上刷上芝麻油。再揩净叉尖，取下酥方，酥皮向上，盛入大圆盘中。



1



2



3

4. 用刀尖在酥方上平铲下酥皮，切成一寸五分长、七分宽的片，并照原形摆在肉块上面。上桌时，给每一位就餐者配清汤一小碗（每碗三两）、葱酱味碟一碟、点心两块佐食。

特　点

此菜色泽金黄，酥香可口。一般吃酥皮后，又将里层肉片下，切成约一寸二分长、八分宽、一分厚的片，与芝麻油、酱油拌匀上桌，即所谓“吃二道”，余肉留下另作他用。

四五、蒜 泥 白 肉

原　料

猪腿肉……………………………………………五两

蒜泥………………………………………………五钱

复制红酱油[24]……………………………一两二钱

辣椒油……………………………………………五钱

制　法

1. 将肥瘦相连的猪腿肉刮洗干净，放入汤锅内煮至皮软、断生（即将瘦肉切开不见血水）时捞出，然后，再用原汤浸泡约二十分钟。

2. 捞出浸泡的肉，揌干水，片成二寸长、八分宽的大薄片，越薄越好，盛入盘内，加蒜泥、复制红酱油、辣椒油即成。

特　点

此菜香辣鲜美，蒜味浓厚，肥而不腻。

四六、烟 熏 排 骨

原　料

猪排骨……………………………………………二斤
葱结…………………………………………………一两
五香粉……………………………………………一分
粉糟汁[10]……………………………………………六钱
花椒…………………………………………约十五粒
姜…………………………………………………三钱
精盐………………………………………………二钱
绍酒………………………………………………三钱
专用卤水…………………………………………五斤
芝麻油……………………………………………二钱
熟菜油……………………………二斤（约耗一两）

制　法

1. 将带有肥膘的肋条排骨斩去边尖不整齐部分，以三根为一份斩成约四寸宽的块，盛入盆内，加入绍酒、精盐、五香粉、花椒、葱、姜（拍松）、粉糟汁拌匀，上笼蒸至刚熟时取出，再放入专用卤水中，卤至肉即将离骨时，取出晾凉。

2. 炒锅置旺火上，放菜油烧至三成热时，下卤好的排骨，炸至呈金黄色捞起，平放在熏炉内，用鲜柏枝烟熏至排骨两面有较浓的烟熏味时，斩成小块，盛入盘内，刷上芝麻油即成。

特　点

此菜经蒸、卤、炸、熏等工序制成，肉质松软，酥香鲜美。

四七、竹荪肝膏汤

原 料

猪肝……………………………………………五两

竹荪* ……………………………………一钱五分

鸡蛋清……………………………………………二个

姜……………………………………………一钱

葱段……………………………………………一钱

精盐……………………………………………九分

胡椒粉……………………………………………三分

绍酒……………………………………………三钱

味精……………………………………………二分

清汤㉑ ……………………………………………二斤

制 法

1. 将竹荪用温水泡发十分钟，去蒂洗净，横切成六分长的段，再将每段切成四小瓣，放入清水中漂洗，然后，在汤锅中氽一、两次。

2. 选黄色细沙猪肝去筋，捶成茸，盛入汤碗内，加入清汤（三两）调匀，用丝箩滤去肝渣，留用肝汁。将葱段、姜（拍松）放入肝汁中浸泡五分钟后捡出，再加入鸡蛋清、精盐（三分）、胡椒粉（一分）、绍酒（一钱五分），在汤

---

* 竹荪：又名竹参，是寄生在大山区苦竹根上的一种隐花菌类，成熟后形似雨伞，又象灯罩。其味香甜鲜美，并有较高的营养价值。主要产地是四川、云南、贵州等省。一般用的是竹荪的干制品。

碗内调匀，上笼用旺火蒸约十分钟，使肝汁凝结成肝膏。

3. 炒锅置旺火上，加入剩余的清汤、精盐(六分)、胡椒粉(二分)、绍酒(一钱五分)烧沸，放入竹荪，加入味精。

4. 将笼中肝膏取出，用细竹签轻轻地将肝膏沿碗边划一圈，然后舀入竹荪和清汤即成。

特　点

此菜肝质细嫩，入口滑爽，竹荪嫩脆，汤鲜味美，营养丰富。

四八、菠饺银肺汤

原　料

鲜猪肺……………………………一副（约重二斤）
菠菜……………………………………………二斤
面粉………………………………………二两五钱
葱段……………………………………………三钱
猪肥瘦肉…………………………………二两五钱
姜片……………………………………………二钱
精盐………………………………………一钱三分
味精……………………………………………二分
胡椒粉…………………………………………二分
绍酒……………………………………………六钱
奶汤⑬…………………………………………二斤
肉汤……………………………………………一两
芝麻油…………………………………………一钱

熟鸡油……………………………………………一钱

熟猪油……………………………………………一两

制　法

1．选用白净无破损的猪肺，洗净呈白色，入汤锅煮熟，捞起晾凉，切成一寸二分长、一寸宽、半分厚的片，在蒸碗内摆成风车形，再加入葱段（二钱）、姜（一钱）、精盐（五分）、绍酒（三钱）、奶汤（五两）上笼蒸𤆵。猪肉剁成茸，放入碗内，加芝麻油、精盐（三分）、肉汤拌匀成馅。

2．菠菜洗净，取汁，与面粉拌匀（汁不够时可加少许清水），揉成面团，搓成条，扯成二十四个相等的面剂，擀成饺皮，加肉馅包成半月形的水饺，放入沸水锅内煮熟。

3．炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入姜（一钱）、葱（一钱）炒一下，再加入奶汤（一斤五两）、绍酒（三钱）烧沸，捞去姜、葱，放入精盐（五分）、胡椒粉，待汤再沸后加入味精，淋入鸡油。从笼中取出肺翻扣在大汤盘内，水饺镶在周围，浇上汤汁即成。

特　点

此菜烹制精细，颜色美观，质地细嫩，味道鲜香。

四九、肥肠豆沙汤

原　料

猪肥肠中段……………………………………一斤

干白豌豆………………………………………七两

姜……………………………………………………二钱
葱结…………………………………………………二钱
花椒……………………………………………约十五粒
精盐……………………………………………一钱五分
绍酒…………………………………………………三钱
胡椒粉………………………………………………三分
味精…………………………………………………三分
葱花…………………………………………………一钱
鸡汤…………………………………………………二斤
熟猪油………………………………………………二两

制　法

1. 将肥肠洗净至肠白涩手，放入沸水锅内汆十五分钟，捞起盛入碗内，加姜、葱、花椒、绍酒、精盐（八分），上笼蒸三小时至炽，取出，切成一寸二分长、三分宽的条。

2. 干豌豆用温水泡八小时，捞入碗内，加清水一斤，上笼蒸约二小时至豌豆极炽，沥干水，用漏勺压取豆泥（豆壳不用），盛入碗内。

3. 炒锅置旺火上，下猪油烧至七成热，放入豆泥炒香成豆沙，再加入精盐（七分）、鸡汤、肥肠条烧沸，撇去浮沫，加味精、胡椒粉，盛入碗内，撒上葱花即成（吃时用汤匙边搅边食）。

特　点

此汤呈淡黄色，肥肠软嫩，爽口不腻，豆沙酥香，味浓而鲜。

五〇、清汤腰方

原　料

猪腰……………………………………………………四个

绿叶菜心………………………………………………五钱

胡椒粉…………………………………………………一分

味精……………………………………………………一分

清汤㉑…………………………………………………二斤

制　法

1. 将猪腰对剖，片去腰臊，剞成十字花纹（深度占三分之二），切成正方形共十六块，浸漂在清水内三十分钟（换水三至四次），放入沸水内烫至八成熟，捞起，用清汤（四两）漂一次，盛入汤碗内。

2. 炒锅置旺火上，加清汤烧沸，再加入菜心、胡椒粉烧沸，倒入碗内，加味精调匀即成。

特　点

此菜腰块花纹清晰，质地细嫩，汤清味美。

五一、冬菜腰片汤

原　料

猪腰……………………………………………………三个

冬菜……………………………………………………一两

清汤㉑…………………………………………………二斤

味精……………………………………………一分

制　法

1. 将猪腰对剖，片去腰臊，片成薄片（腰有多大就片多大），用清水漂二至三次，捞起，沥干水。冬菜洗净，切成五分长的段。

2. 炒锅置旺火上，加入清汤、冬菜熬煮出味后，捞去冬菜。将腰片在沸水内氽熟，盛入汤碗，加入味精，浇上清汤即成。

特　点

此菜腰片细嫩，汤味鲜美。

五二、蒸冬菜肉饼汤

原　料

猪肥瘦肉……………………………………三两
冬菜……………………………………………三钱
黄豆芽…………………………………………二两
荸荠……………………………………………三个
阴米粉㉕………………………………………六钱
鸡蛋……………………………………………一个
姜片……………………………………………五分
葱段……………………………………………一钱
精盐……………………………………………五分
味精……………………………………………一分
胡椒粉…………………………………………一分

绍酒……………………………………………一钱

清汤㉑……………………………………………八两

制　法

1. 将冬菜洗净，切成五分长的段。黄豆芽掐根洗净。

2. 将七成瘦、三成肥的猪肉、荸荠（削去皮）均切成绿豆大的粒，盛入碗内，加入精盐、阴米粉、绍酒、胡椒粉、鸡蛋、清汤（二两），拌成肉馅。

3. 炒锅置中火上，加入清汤（六两）、葱段、姜，烧沸出味，捡出葱、姜，再加入冬菜、黄豆芽烧沸，盛入汤碗内。将肉馅捏成一个圆饼，盛入汤碗，压在黄豆芽上，上笼蒸约二十分钟至熟，撇去浮沫，加入味精即成。

特　点

此菜清淡鲜香。

五三、清汤丸子

原　料

猪肥瘦肉……………………………………………五两

鸡蛋……………………………………………一个

水发木耳……………………………………………五钱

水发黄花……………………………………………五钱

鲜菜心……………………………………………一两

水发粉条……………………………………………一两

葱……………………………………………三分

姜……………………………………………三分

精盐……………………………………………二钱
味精……………………………………………二分
胡椒粉…………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………五钱
肉汤……………………………………………二斤
芝麻油…………………………………………一钱

制　法

1. 将七成瘦、三成肥的猪肉与葱、姜一起剁碎，盛入碗内，放入鸡蛋、湿淀粉、肉汤(二两)、精盐（五分）拌成馅。

2. 炒锅内加入肉汤（一斤八两），在旺火上烧沸后，改用小火（始终保持微沸），将肉馅捏成直径六分的丸子，放入汤中煮熟，撇去浮沫，加入木耳、黄花、鲜菜心、水发粉条（先用肉汤烫一下）煮沸，再加胡椒粉、精盐（一钱五分）、味精，淋上芝麻油，盛入汤碗内即成。

特　点

此菜肉丸细嫩，菜心清淡，汤鲜味美。

五四、生烧连锅汤

原　料

猪腿肉…………………………………………五两
白萝卜…………………………………………一斤
姜………………………………………………一钱
葱结……………………………………………二钱
花椒…………………………………………约十五粒

味精……………………………………………二分
精盐……………………………………………五分
胡椒粉…………………………………………二分
肉汤……………………………………………二斤
熟猪油…………………………………………二两
红油味碟[19]…………………………………二碟

制　法

1. 将肥瘦相连的猪腿肉切成一寸五分长、八分宽、一分厚的片。萝卜削去皮，切成二寸五分长、八分宽、一分厚的片。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放姜（拍松）、花椒炒出香味，加入肉汤、葱、胡椒粉，放入肉片、萝卜，煮至肉熟、萝卜刚𤆵时，捡去姜、葱、花椒，加入味精、精盐，盛入汤碗内，与红油味碟同时上桌。

特　点

此菜肉质细嫩，汤鲜味美，是家常风味。

五五、酥　肉　汤

原　料

酥肉[18]………………………………………八两
白萝卜…………………………………………一斤
花椒……………………………………………五粒
葱结……………………………………………二钱
姜………………………………………………二钱

绍酒……………………………………………………一两

葱花……………………………………………………五分

精盐……………………………………………………一钱

肉汤……………………………………………………三斤

制　法

1. 将萝卜洗净去皮，切成八分大的“滚刀块”。

2. 沙锅置旺火上，放入肉汤、酥肉烧沸，撇去浮沫，加入花椒、葱结、绍酒、姜（拍松）、精盐、萝卜块，改用小火煨炬，捡去姜、葱、花椒，盛入汤碗内，撒上葱花即成。食时蘸酱油。

特　点

此菜色淡黄，肉糯汤鲜。

五六、灯影牛肉

原　料

黄牛肉…………………………………………………一斤

白糖……………………………………………………五钱

花椒粉…………………………………………………三钱

辣椒粉…………………………………………………五钱

绍酒……………………………………………………二两

精盐……………………………………………………二钱

五香粉…………………………………………………五分

味精……………………………………………………二分

姜………………………………………………………三钱

芝麻油……………………………………………二钱

熟菜油…………………………………一斤（约耗三两）

制　法

1．选用牛后腿上的腱子肉，片去浮皮（以保持洁净，因晾制时间长，切忌用水清洗，否则会腐败变质），切去边角，片成大薄片。

2．将牛肉片放在案板上铺平理直，均匀地撒上炒干水分的盐，再裹成圆筒形，晾至牛肉呈鲜红色（夏天约晾十四小时，冬天需晾四天）。

3．将晾后的牛肉放在烘炉内，用木炭火烘干（火力不能大，更不能有明火。肉在烘时不能重叠，平铺在钢丝架上，一般烘约十五分钟即可），然后上笼蒸约三十分钟取出，切成约一寸二分长、八分宽的小片，再上笼蒸约一小时三十分钟取出。

4．炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放姜（拍松）炸出香味，捡出，待油温降至三成热时，将锅移置小火上，放入牛肉慢慢炸透，滗去约三分之二的油，烹入绍酒拌匀，再加辣椒粉、花椒粉、白糖、味精、五香粉，颠翻均匀，起锅晾凉，淋芝麻油即成。

特　点

此菜经切片、腌、晾、烘、蒸、炸、炒等工序制成，制作考究，技术性强。成菜色泽红亮，麻辣干香，回味甘美，味鲜适口，为佐酒佳肴，因其片薄透明，以民间“皮灯影”而得名。

五七、夫妻肺片*

原　料

牛肉……………………………………………………五斤
牛杂（肚梁、心、舌、千层肚、头皮）………五斤
辣椒油⑧ ……………………………………………三两
油酥花生米末………………………………………三两
卤水……………………………………………………五斤
酱油……………………………………………………三两
芝麻面…………………………………………………二两
花椒面…………………………………………………五钱
味精……………………………………………………一钱
八角……………………………………………………八分
花椒……………………………………………………一钱
肉桂……………………………………………………一钱
精盐…………………………………………………二两五钱
白酒……………………………………………………一两

制　法

1．将鲜牛肉、牛杂洗净，牛肉切成约一斤重的块。

---

* 相传在三十年代，成都郭朝华夫妻以出售肺片为业，因制作精细，风味独特而为群众所喜食，“夫妻肺片”因以得名。最初是沿街设摊，肺片按片出售，以后发展为设店经营，在用料上更为讲究，以肉、心、舌、肚、头皮代替最初的肺，质量有所提高。为了保持原有的风味，“夫妻肺片”一名沿用至今，为四川省的著名菜肴之一。

2. 将牛肉、牛杂放入锅内，加清水（淹过牛肉为度）用旺火烧沸，见肉呈白红色，撇去浮沫，滗去水，再将牛肉、牛杂放入锅内，加入老卤水五斤，放入香料包（内装花椒、肉桂、八角），再加清水八斤左右，用旺火烧沸约三十分钟后，改用小火烧一小时三十分钟，将火力压小，煮至牛肉、牛杂炬而不烂，先炬的先捞出，晾凉。

3. 卤水用旺火烧沸，约十分钟后，取碗一只，舀入卤水五两（其它作老卤水），加入味精、辣椒油、酱油、花椒面调成味汁。

4. 将晾凉的牛肉、牛杂等切成约一寸二分长、八分宽、半分厚的片，混合在一起，淋上味汁拌匀，分盛若干盘，撒上油酥花生米末和芝麻面即成。

特　点

此菜制作精细，色泽美观，质嫩化渣，麻辣浓香。

五八、毛　牛　肉

原　料

净黄牛肉……………………………………………五斤
白糖…………………………………………一两二钱
精盐…………………………………………一两五钱
八角……………………………………………五个
糟糟汁⑩……………………………………一两五钱
姜片……………………………………………七钱
甘草…………………………………………一钱五分

肉桂……………………………………………………一钱

肉汤…………………………………………………约五斤

熟菜油……………………………二斤（约耗一斤）

制　法

1．将牛肉片去浮皮，顺肉纹切成约一斤重的块，用沸水煮至五成熟（肉不见红色为度），捞起晾凉，切成宽、厚各三分，长一寸二分的肉条。

2．炒锅置小火上，加入肉汤，放入牛肉条（汤刚淹没牛肉为度）、精盐、白糖、肉桂、八角、甘草、姜片、粉糟汁和菜油，煮约六小时（应随时铲动，以免粘锅），至肉汤快干时，便不断翻炒至锅中发出三至四次油爆溅的响声，捞起，沥干油，晾凉，捡去姜、八角等香料即成。

特　点

此菜松软化渣，回味醇香，因成菜后肉上有毛状，故名。

五九、火鞭牛肉

原　料

黄牛肉…………………………………………………一斤

精盐……………………………………………………三钱

花椒……………………………………………………四分

白糖……………………………………………………一钱

五香粉…………………………………………………六分

芝麻油…………………………………………………三分

制　法

1．将牛后腿腱子肉片去浮皮，修整，顺肉纹片成五寸长、一寸二分宽的块，每块切成大小均匀的细条（不切断），使其连在一起，形如一小串鞭炮。

2．将精盐炒干水分，加白糖、花椒（捣碎）、五香粉拌匀，再与牛肉拌匀，腌两小时（以盐化净为止），将肉理直晾干（夏天约需十四小时，冬天约需四天），放进烘炉，用木炭小火烘约一小时（每隔十多分钟翻面一次），再上笼蒸熟，取出，晾凉即成。吃时切成短节，淋入芝麻油（宜当天吃）。

特　点

此菜色泽美观，干香化渣，回味悠长，因形如一小串鞭炮，故名。

六〇、卤　牛　肉

原　料

黄牛肉……………………………………………十斤
姜………………………………………………五钱
花椒…………………………………………一钱三分
精盐……………………………………………六两
酱油……………………………………………一两
八角…………………………………………二钱五分
三奈……………………………………………六分
小茴香…………………………………………一钱

丁香……………………………………………五分
味精…………………………………………二钱五分
广香……………………………………………五分
粉甘草………………………………………一钱三分
安桂……………………………………………一钱
草豆蔻…………………………………………五分
砂仁头…………………………………………一钱
紫蔻……………………………………………五分
绍酒……………………………………………五两

制　法

1. 选黄牛后腿肉片去浮皮，切成约一斤重的块，盛入盆内。精盐（四两）、花椒（七分）调匀后均匀地抹在牛肉上腌渍（夏天约六小时，冬天约一天。腌渍过程中应上下对翻两至三次）。将紫蔻、砂仁头、八角、安桂、三奈、小茴香、草豆蔻、粉甘草、广香、丁香、花椒（五分）装入纱布袋内成香料袋。

2. 卤锅中加清水十斤，放入牛肉和香料袋，用旺火烧沸，撇尽浮沫，再加精盐（二两）、酱油、绍酒、姜（拍松），改用小火，将牛肉卤至熟耙，再用旺火烧沸，撇开浮油，速将牛肉捞起（如浮油粘附肉上，凉后凝结，既不美观又不爽口），晾凉（卤水可留用）。然后，横着肉纹切成一寸二分长、八分宽、一分半厚的片，盛入盘内，加入味精，淋上芝麻油，撒上花椒粉（一分，碾细）、辣椒粉即成。

特　点

此菜色红润，醇香化渣。

六一、干煸牛肉丝

原　料

牛里脊肉……………………………………五两

青蒜苗段……………………………………二两

姜……………………………………………三钱

醋……………………………………………五分

郫县豆瓣①…………………………………五钱

花椒面………………………………………一分

精盐…………………………………………二分

辣椒面………………………………………一分

酱油…………………………………………二钱

粉糟汁⑩……………………………………五钱

芝麻油………………………………………二钱

熟菜油………………………………………三两

制　法

1．将牛肉切成二寸长的粗丝。姜切成细丝。

2．炒锅置旺火上，下菜油二两烧至七成热，下牛肉丝反复煸炒至水气将干时，下姜丝、精盐、豆瓣（剁细）继续煸炒，边炒边加入剩余的菜油，煸至牛肉将酥时，相继下辣椒面、粉糟汁、酱油、青蒜苗，边下边炒，至青蒜苗断生时即下醋，快速煸炒几下，淋入芝麻油装盘，撒上花椒面即成。

特　点

此菜酥香化渣，略带麻辣，回味鲜美。

六二、鱼香牛肝

原　料

牛肝……………………………………………四两

葱花……………………………………………八钱

姜末……………………………………………三钱

蒜末……………………………………………三钱

泡红辣椒………………………………………三钱

醋………………………………………………二钱

精盐……………………………………………二分

酱油……………………………………………二钱

白糖…………………………………………二钱五分

湿淀粉…………………………………………四钱

绍酒……………………………………………一钱

肉汤……………………………………………五钱

熟菜油…………………………………………二两

制　法

1．将牛肝横切成半分厚的薄片，盛入碗内，加入湿淀粉（二钱）、精盐拌匀。另取碗一只，放入酱油、绍酒、白糖、醋、湿淀粉（二钱）、肉汤调成芡汁。

2．炒锅置旺火上，下油烧至八成热，放入肝片炒散，再加入泡红辣椒（剁碎）、姜末、蒜末、葱花炒匀，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜牛肝细嫩，鱼香味浓。

六三、火爆牛肚梁

原　料

牛肚梁……………………………………八两
莴笋………………………………………一两
水发木耳…………………………………五钱
马耳朵泡红辣椒⑥………………………五钱
马耳朵葱⑤………………………………五钱
姜末………………………………………二钱
精盐………………………………………一钱
绍酒………………………………………二钱
胡椒粉……………………………………二分
湿淀粉……………………………………五钱
肉汤………………………………………一两
熟菜油……………………………………二两

制　法

1．将牛肚梁撕去油筋，漂洗干净，搌干水，横切成一寸二分长、八分宽、一分厚的薄片，盛入碗内，加精盐（六分）、绍酒、湿淀粉（三钱）、胡椒粉拌匀。莴笋切成二寸见方的薄片。取碗一只，放精盐（四分）、湿淀粉（二钱）、肉汤调成芡汁。

2．炒锅置旺火上，下油烧至八成热，放入肚梁炒散，

再加泡辣椒、姜、木耳、莴笋炒匀，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜颜色鲜艳，质地嫩脆，味道鲜香。

六四、烧 牛 头 方

原　料

水牛脑顶皮……四斤
鲜菜心……五两
火腿……一两
鸡翅、鸡颈骨……二斤
葱结……一两
姜……五钱
冰糖糖色……五钱
味精……二分
绍酒……四两
精盐……三钱
鸡汤……四斤
芝麻油……五钱
鲜鸡油……一两五钱

制　法

1. 将牛脑顶皮在炭火上烧起泡，去毛和粗皮，刮洗干净，盛入铝锅内，加清水淹没，在中火上烧沸，改用小火继续炖六小时至𤆵，取出，切成一寸见方的块，在沸水内连续

汆三次。火腿切成一寸长、八分宽、一分厚的片。

2. 将鸡翅和鸡颈骨洗净，在沸水锅内汆一下，放入铝锅内垫底，放入牛头方、鸡汤、火腿、姜（拍松）、葱、绍酒、糖色、鸡油、精盐，在旺火上烧沸，改用小火煨至汤汁稠浓。将菜心焯熟，垫在盘底，牛头方盛在菜心上，加味精、芝麻油，浇入原汁即成。

特　点

此菜光滑发亮，质地软糯，味道鲜美。

六五、小笼粉蒸牛肉

原　料

黄牛肉……………………………………………一斤
二米粉(大米粉、糯米粉)………………………一两五钱
酱油………………………………………………一两
姜末………………………………………………三钱
郫县豆瓣①………………………………………四钱
醪糟汁⑩…………………………………………二两
辣椒粉……………………………………………二钱
花椒粉……………………………………………五钱
香菜………………………………………………一两
葱花………………………………………………五钱
蒜泥………………………………………………二钱
芝麻油……………………………………………五分
生菜油……………………………………………二两

制　法

1. 将牛肉去筋，横着肉纹切成一寸五分长、一寸宽、一分五厘厚的片，盛入盆内，放入豆瓣（剁碎）、酱油、生菜油、粉糟汁、姜末、二米粉拌匀，等份装入十格小竹蒸笼，用旺火蒸熟（肉质较嫩的蒸十五分钟；肉质较老且筋多的蒸三十分钟）。

2. 在每笼蒸好的牛肉上加辣椒粉、花椒粉、葱花、香菜、蒜泥，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜肉细嫩，味浓而香，鲜美可口，别有风味。

六六、锅酥牛肉

原　料

熟黄牛胸膘肉……………………………五两
蛋清糊⑦……………………………三两
精盐……………………………二分
酱油……………………………三钱
姜……………………………二钱
葱白段……………………………二钱
花椒……………………………五粒
绍酒……………………………五钱
熟菜油……………………二斤（约耗二两）
糖醋生菜㉓……………………………三两
葱酱味碟㉒……………………………二碟

制　法

1．将牛肉加姜（拍松）、葱、绍酒、花椒、酱油入笼蒸入味。

2．将蛋清糊放入碗内，加精盐调匀。将蒸后的牛肉切成一寸五分长、一寸宽、一分五厘厚的片，平铺在盘内（依次铺严无缝），再均匀地抹上蛋清糊。

3．炒锅置中火上，下油烧至五成热，将抹好蛋清糊的牛肉一次从锅边小心地滑进油锅内炸酥（呈金黄色），捞起，切成边长一寸的菱形片，摆在条盘的一端，盘的另一端放糖醋生菜，与葱酱味碟同时上桌。

特　点

此菜肉香酥，松脆化渣，配以葱酱、生菜同食，风味独特。

六七、清炖牛尾汤

原　料

鲜牛尾……………………………………二斤五两
绍酒…………………………………………二两
姜……………………………………………一两
花椒…………………………………………五分
味精…………………………………………四分
精盐…………………………………………一钱
香油豆瓣……………………………………二两

制　法

1. 选用牛尾中段，削去残皮后洗净，在每一骨节缝处切进约三分之二深（不切断），放入清水中浸泡约二十分钟。

2. 铝锅盛沸水约六斤，置旺火上，放入牛尾烧沸，撇去浮沫，放入姜（拍松）、花椒、绍酒，移至小火上炖（注意翻动，以免粘锅）至七成𤆵，捞起，用纱布滤去汤中的花椒、姜等杂质，重新盛入铝锅内，下牛尾继续炖𤆵（既要炖到松软，又不能离骨），盛入汤碗内。

3. 吃时在汤中加入味精、精盐，与香油豆瓣味碟同时上桌。

特　点

此菜牛尾软糯，汤清味鲜。

六八、清炖枸杞牛冲汤

原　料

鲜牛冲* ……………………………………约重二斤
枸杞……………………………………………三钱
肥老母鸡肉……………………………………一斤
花椒……………………………………………五分
姜………………………………………………五钱
绍酒……………………………………………二两
味精……………………………………………五分

* 牛冲：公牛的生殖器，具有较高的营养价值。

精盐……………………………………………………三钱

鲜鸡油…………………………………………………三两

制 法

1. 将牛冲去尽表皮，用锐利刀尖插入孔内顺着剖开洗净，放入沸水中汆一下，捞起，漂凉后，撕去浮皮，刮尽杂质，再汆两次。

2. 铝锅内盛清水六斤，下牛冲、鸡油、鸡肉，置旺火上烧沸，撇去浮沫，加入姜（拍松）、花椒、绍酒，移至小火上炖（不时翻动，以免粘锅）至八成烂时，取出（鸡肉烂时即捞出，另作他用），切成宽、厚各三分及长一寸二分的条。用纱布滤去汤中的杂质，重新盛入铝锅内，放入枸杞、牛冲条继续炖烂为止。吃时在碗内加精盐、味精。

特 点

此菜牛冲软糯，汤清味美，营养丰富。

六九、清炖牛肉汤

原 料

黄牛肉…………………………………………………五斤

白萝卜…………………………………………………一斤

花椒……………………………………………………一钱

葱结……………………………………………………五钱

绍酒……………………………………………………二两

精盐……………………………………………………二钱

姜………………………………………………………一两

味精……………………………………………五分

制　法

1. 选用牛后腿部筋较多的肉，用清水浸漂，去尽血水，切成三块，盛入铝锅内，加清水四斤，置旺火上烧沸，撇去浮沫，随即下姜（拍松）、葱、花椒、绍酒，移至小火上炖（保持微沸，以免粘锅）到七成烂时取出，按横筋切成大一字条。用纱布滤去汤中的姜、葱、花椒和杂质，再与牛肉同下入锅内，在旺火上烧沸后，移至小火上继续煨炖至烂（从开始到炖烂约需五小时）。

2. 将萝卜削去皮，切成小一字条，用开水煮烂后捞出，加牛肉汤𤆵起。吃时在碗中加入精盐、味精，先舀萝卜，再舀牛肉和汤，与香油豆瓣同时上桌。

特　点

此菜汤清澈，筋软糯，肉化渣，味鲜美。

七〇、毛肚火锅

原　料

水牛毛肚……………………………………五两
牛肝…………………………………………二两
牛腰…………………………………………二两
黄牛瘦肉（背柳肉）……………………三两
牛脊髓………………………………………二两
味精…………………………………………二分
葱……………………………………………五两

青蒜苗……………………………………五两

鲜菜……………………………………二斤

芝麻油……………………………………五钱

制汤原料：

牛肉汤……………………………………二斤五两

熟牛油……………………………………四两

辣椒粉……………………………………八钱

绍酒……………………………………三钱

姜末……………………………………一两

花椒……………………………………一钱三分

精盐……………………………………二钱

豆豉……………………………………八钱

糍糟汁⑩……………………………………二两

郫县豆瓣①……………………………………二两五钱

制　法

1. 先将毛肚（或千叶肚）上的杂物抖尽，摊于案板上，将肚叶层层理伸，再用清水反复清洗至无黑膜和草味，切去肚门的边沿，撕去底部（无肚叶的一面）的油皮，以一张大叶和一张小叶为一连，顺纹路切断，再将每连叶子理顺摊平，切成约五分宽的片，用凉水漂起。肝、腰、肉均片成又薄又大的片。葱和青蒜苗均切成二、三寸长的段。鲜菜（选用莲花白、芹菜、卷心白、豌豆苗均可）用清水洗净，撕成长片。

2. 炒锅置中火上，下牛油（一两五钱）烧至六成热，放入豆瓣（剁碎）炒酥，加入姜末、辣椒粉、花椒炒香，再

加入牛肉汤烧沸，盛入沙锅内，置旺火上，放入绍酒、豆豉（剁碎）、粉糟汁，烧沸出味，撇尽浮沫（勿将浮油撇去），成火锅卤汁。临吃时，将火锅卤汁烧沸上桌。

3. 上桌时，脊髓可先下入火锅，其它荤素生菜片分别盛入小盘中，与精盐、牛油（二两五钱）同时上桌。荤素原料随吃随烫，并根据汤味浓淡适量加入精盐和牛油。

4. 给每一食者备一芝麻油加味精的味碟，供蘸食用。

特　点

此菜以毛肚为主，配以其它生片，原料多样，由食者自烫自食，味重麻辣，汤浓而鲜，别具风味，为冬季时令菜。

七一、水 煮 牛 肉

原　料

黄牛肉……五两
莴笋……二两
酱油……五分
郫县豆瓣①……一两
辣椒油⑧……一钱
粉糟汁⑩……五钱
湿淀粉……五钱
精盐……四分
干辣椒……五根
花椒……二十余粒

葱……………………………………………………二两

肉汤…………………………………………………一斤

熟菜油………………………………………二两五钱

制　法

1. 将瘦黄牛肉洗净，切成约一寸五分长、八分宽、一分厚的片。莴笋切成骨牌片。葱切成二寸长的段。干辣椒切段。

2. 将牛肉盛入碗内，加精盐、湿淀粉、酱油、郫县豆瓣（剁碎）、粉糟汁拌匀。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至五成热，放入干辣椒炸至呈棕红色，下花椒粒炒几下，然后下葱段，再下莴笋片炒匀，加入肉汤，煮至八成熟，下肉片滑散，待肉片煮至伸展发亮时盛入碗内，淋上辣椒油即成。

特　点

此菜麻辣味厚，滑嫩化渣，是四川省的传统菜肴。

七二、子姜炒羊肉丝

原　料

净羊肉………………………………………………四两

嫩姜…………………………………………………一两

甜面酱………………………………………………一钱

酱油…………………………………………………二钱

青蒜苗段……………………………………………七钱

精盐…………………………………………………三分

甜椒……………………………………………………一两

绍酒……………………………………………………二钱

湿淀粉…………………………………………………一钱

熟菜油…………………………………………………一两五钱

制　法

1．将羊肉切成二粗丝，盛入碗内，加绍酒、精盐拌匀。嫩姜、甜椒（去子、蒂）切丝。

2．将湿淀粉、酱油放入碗内调成芡汁。

3．炒锅置旺火上，煸甜椒丝至断生，盛入盘内。下油烧至七成热，再下羊肉炒散，加入嫩姜、甜椒丝、青蒜苗炒几下，加甜面酱炒匀，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜色泽美观，鲜香微辣。

七三、红烧羊肉

原　料

羊肥瘦肉………………………………………………五斤

白萝卜…………………………………………………二斤

葱结……………………………………………………一两

香菜……………………………………………………五两

郫县豆瓣①……………………………………………五两

草豆蔻…………………………………………………二个

花椒……………………………………………………一分

精盐……………………………………………………八钱

姜……………………………………………………一两

山奈……………………………………………………三分

八角……………………………………………………七分

绍酒……………………………………………………二两

羊肉汤…………………………………………………五斤

熟菜油…………………………………………………五两

制　法

1. 将羊肉洗净，漂尽血水，切成一寸见方的小块，放入锅内汆一下，捞起，清洗两次。萝卜洗净，切成边长一寸的菱形块。山奈、八角、姜（拍松）、葱、花椒、草豆蔻用纱布袋装成香料袋。

2. 炒锅置中火上，下油烧至六成热，放入豆瓣(剁碎)炒出香味，加入肉汤烧沸出味，捞去豆瓣渣，加入羊肉、绍酒和香料袋，移至小火上烧至五成熟时，放入萝卜（放在锅的一边）烧至粑，捞去香料袋。

3. 吃时先将萝卜盛入汤盘内，再将羊肉舀在萝卜上，加上香菜。

特　点

此菜色棕红，味浓厚香辣，最宜秋、冬季食用。

水　产　菜　类

七四、清蒸江团

原　料

子江团鱼* ……………………一尾(约重二斤五两)
水发香菌……………………………………………五个
火腿…………………………………………………十片
姜……………………………………………………五钱
水发虾米……………………………………………二钱
网油…………………………………………………一张
葱段…………………………………………………三钱
精盐…………………………………………………八分
胡椒粉………………………………………………二分
绍酒…………………………………………………六钱
味精…………………………………………………二分
清汤㉑ ………………………………………………三斤
姜汁味碟⑮ …………………………………………二碟

制　法

1. 鱼经初步加工后，在鱼身两侧斜剞六至七刀（刀深

---

* 江团鱼：产于四川省乐山、重庆一带江中，体圆，头尖，独刺，肉肥美，为四川省名贵特产，多用于高级筵席。

二、三分)，用精盐（四分)、绍酒（三钱）腌渍入味。香菌片成薄片。火腿切成六分长的菱形片。

2. 将腌渍好的鱼滗去血水，放在蒸盘内，再将火腿、香菌片逐一插入鱼身剞刀处，加精盐（四分)、绍酒(三钱)、姜、葱、清汤（五两)，盖上网油，入笼用旺火蒸三十分钟，取出。捡去网油、姜、葱不用，将鱼轻轻地滑入鱼盘内。

3. 炒锅置旺火上，放入清汤（二斤五两)，再将蒸盘内的原汁滗入锅内，烧沸，加味精、胡椒粉，浇入盘内即成。食时，与姜汁味碟一起上桌。

特　点

此菜形美观，肉质肥美细嫩，汤清味鲜，营养丰富。

七五、沙锅雅鱼

原　料

雅鱼*……………………一尾（约重一斤五两）
熟鸡肉……………………二两
熟猪肚……………………二两
熟猪舌……………………一两
熟猪心……………………一两
熟火腿……………………一两
水发虾米……………………二钱

* 雅鱼：又名嘉鱼、丙穴鱼，产于四川省雅安县，鳞细，肉多而细嫩，独刺，为鱼类上品。

水发鱿鱼……………………………………二两
香菌……………………………………………三钱
豆腐……………………………………………三两
姜片……………………………………………五分
蒜片……………………………………………五分
马耳朵葱⑤……………………………………二钱
味精……………………………………………一分
胡椒粉…………………………………………一分
精盐……………………………………一钱五分
绍酒……………………………………………一两
奶汤⑬…………………………………………四斤
鸡油……………………………………………二钱

制　法

1. 鱼经初步加工后，用精盐（五分）、绍酒（三钱）腌渍一下。将鸡颈骨垫在沙锅底，再将鱼放在鸡骨上面。

2. 将鸡肉与猪舌、心、肚、豆腐切成五分宽、一寸二分长的条。火腿切成薄片。连同姜、蒜、葱、虾米、香菌、胡椒粉、精盐（一钱）、绍酒（七钱）放入盛鱼的沙锅内。然后，加入奶汤，置旺火上烧沸后，移至微火上㸆一小时。

3. 将水发鱿鱼片成薄片，用汤汆两次，沥干水，下入沙锅，继续㸆二至三分钟后，将沙锅端入托盘，淋入鸡油，加味精即成。

特　点

此菜鱼肉细嫩，原料多样，汤味鲜，营养丰富。

七六、糖醋东坡墨鱼

原　料

鲜墨鱼*……………………一尾（约重一斤五两）

葱花……………………………………………三钱

葱白……………………………………………一根

姜末……………………………………………二钱

蒜末……………………………………………二钱

香油豆瓣………………………………………一两

醋………………………………………………八钱

绍酒……………………………………………三钱

细干淀粉…………………………………一两五钱

湿淀粉…………………………………………一两

白糖……………………………………………一两

精盐……………………………………………三分

酱油……………………………………………五钱

化猪油…………………………………………一两

熟菜油……………………………三斤（约耗四两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，对剖，头相连，两边各留鱼尾一半，剔去脊骨(注意不要将背面划断)，在鱼身的两面用直刀

* 墨鱼：此鱼不是乌贼，而是四川省乐山市大佛寺凌云岩下岷江深处出产的一种黑皮鱼，嘴小，身长，肉多。传说宋代诗人苏东坡曾在凌云寺读书，常至凌云岩下洗砚，此处之鱼食其墨汁，皮色浓黑如墨，遂得名。

下、平刀进的刀法(深度为肉的三分之二)剞六至七刀，然后用精盐、绍酒抹遍鱼的全身。将葱白先切成长约二寸的段，再顺切成丝，漂入清水中。香油豆瓣剁细。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热时，将鱼全身沾满干淀粉，提鱼尾，用炒勺舀油淋于刀口处，待刀口翻起定形后，将鱼腹贴锅放入油里，炸至呈黄色时，捞出装盘。

3. 炒锅留余油(一两)，置旺火上，下化猪油(一两)，依次下姜、蒜、香油豆瓣炒熟后，下肉汤、白糖、酱油，用湿淀粉勾成薄芡，撒葱花，然后，烹入醋，快速起锅，淋在鱼上，撒上葱白丝即成。

特　点

此菜色红亮，皮酥肉嫩，甜酸中略带香辣。

七七、清 蒸 青 鳝

原　料

活青鳝……………………一尾（约重一斤五两）
熟火腿……………………………………五钱
水发玉兰片………………………………五钱
水发香菌…………………………………五钱
猪网油…………………………………一两五钱
绍酒………………………………………三钱
精盐………………………………………一钱
味精………………………………………二分
葱结………………………………………一两

姜……………………………………………………五钱

清汤㉑ ……………………………………………一斤八两

姜汁味碟⑮ ………………………………………二碟

制　法

1. 将活青鳝放在炭灰上滚一下，用刀斩去头部，手提尾部使血流尽，然后，用布抹去炭灰，放入盆内，倒进摄氏七十度的热水，用木棒搅几下，取出，用小刀轻轻地刮去鳝身表面粘液，出现一层银白色的油皮，皮上呈现出美丽的花纹（刮时勿将油皮弄破，以免影响外表美观），剪去鳝翅，从尾部起切段，每段长六分，切至鳝段中出现内脏时，在鳝身四周割一圈，将骨刺割断，如法一段段取下肉（勿将胆弄破）。

2. 将猪网油铺在碗底。玉兰片、火腿、香菌均片成片，放在网油上面。将青鳝段竖放在网油上，摆成圆形，加入精盐、绍酒、葱结、姜、清汤（三两），上笼蒸二十分钟，出笼后去掉姜、葱，滗尽汤汁，翻扣入汤碗内，去网油，加味精，浇入清汤（一斤五两）即成。食时与姜汁味碟同时上桌。

特　点

此菜肉质细嫩，色白汤清，味鲜美。

七八、清蒸乌鱼

原　料

乌鱼……………………………一尾（约重一斤五两）

水发虾米……………………………………一钱
水发白菌……………………………………二两
火腿…………………………………………五钱
猪网油……………………一张（约重一两）
精盐…………………………………………一钱
味精…………………………………………三分
胡椒粉………………………………………三分
葱结…………………………………………一两
姜……………………………………………三钱
绍酒…………………………………………二钱
清汤㉑………………………………………二斤
姜汁味碟⑮…………………………………一碟
蒜泥味碟⑰…………………………………二碟
椒麻味碟⑯…………………………………三碟
红油味碟⑭…………………………………四碟

制　法

1．将乌鱼在沸水锅内烫一下，去皮，剖腹去内脏，斩去头尾，搌干水，斩成一寸长的段，盛入碗内，加绍酒、胡椒粉（一分）、精盐拌匀，浸渍入味。火腿切成一寸五分长、八分宽、一分厚的片。白菌片成厚片。

2．猪网油洗净，搌干水，铺入蒸碗底，依次放入虾米、白菌、乌鱼块、火腿、姜（拍松）、葱、清汤（五两），上笼蒸约三十分钟取出，去掉姜、葱。

3．将鱼翻扣在汤碗内，去掉网油，原汁滗入锅内，再加清汤（一斤五两）、味精、胡椒粉（二分）烧沸后，舀入

碗内，与姜汁、蒜泥、椒麻、红油等四个味碟同时上桌。

特　点

此菜肉白味美，汤清鲜，配以各种味碟蘸食，风味多样。

七九、芹黄鱼丝

原　料

净鲤鱼肉……………………………………五两
芹黄……………………………………二两五钱
蛋清糊⑦……………………………………二两
泡红辣椒丝…………………………………二钱
蒜丝…………………………………………二钱
姜丝…………………………………………一钱
酱油…………………………………………二钱
白糖…………………………………………一钱
醋……………………………………………一钱
精盐…………………………………………三分
味精…………………………………………二分
湿淀粉………………………………………二钱
绍酒…………………………………………一钱
肉汤……………………………………一两五钱
芝麻油………………………………………三钱
熟猪油………………………………一斤（约耗二两）

制　法

1. 将鱼肉切成二寸长、一分二厘粗的丝，盛入碗内，加入蛋清糊、绍酒、精盐拌匀。取碗一只，放白糖、酱油、味精、醋、芝麻油、湿淀粉、肉汤调成芡汁。芹黄切成二寸长的段。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，放入鱼丝，立即将锅端离火口，轻轻拨散鱼丝。滗去一部分油，锅内留油一两，重置旺火上，放入姜、蒜、辣椒丝、芹黄炒出香味，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜质嫩鲜香，清淡爽口。

八〇、干煸鳝丝

原　料

净鳝鱼片……………………………………一斤
芹黄……………………………………二两五钱
郫县豆瓣①……………………………………四钱
姜丝……………………………………三钱
葱丝……………………………………二钱
绍酒……………………………………二钱五分
味精……………………………………二分
花椒粉……………………………………二分
红酱油②……………………………………二钱
醋……………………………………五分
蒜丝……………………………………二钱

精盐……………………………………………二分
芝麻油…………………………………………五分
熟菜油………………………………………二两五钱

制　法

1. 将肚黄肉厚的鳝鱼片斩去尾尖，切成二寸长的丝。芹黄切成一寸长的段。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入鳝丝，轻轻地煸炒五分钟，加入绍酒、豆瓣（剁碎）、姜、蒜、葱，再煸炒一分钟，放入精盐、红酱油、芹黄炒匀，淋入醋、芝麻油，加味精，颠翻几下，盛入盘内，撒上花椒粉即成。

特　点

此菜肉质细嫩，麻辣鲜香。

八一、干烧㸆子鲫鱼

原　料

鲫鱼………………………………三尾（约重一斤）
猪肥瘦肉………………………………………三两
姜末…………………………………………二钱
酱油…………………………………………三钱
葱白…………………………………………二两
糍糟汁⑩ ……………………………………六钱
泡红辣椒……………………………………四钱
精盐…………………………………………二分
肉汤…………………………………………六两

芝麻油……………………………………………一两
熟菜油……………………………………………三两

制　法

1. 鱼经初步加工后，在鱼身两面各斜剞三、四刀（刀深一分），用精盐（一分）抹遍鱼身。肥瘦肉剁碎。葱白切成二寸长的段。泡红辣椒切成段。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入鲫鱼煎至两面呈金黄色铲起。锅里放入猪肉末炒酥，加精盐（一分）、姜、葱、泡红辣椒再炒一下，放入鲫鱼、粉糟汁、酱油、肉汤，移至中火上烧十分钟，将鱼翻面，再烧至汁干油亮时，淋入芝麻油，盛入盘内即成。

特　点

此菜色泽金黄，亮油不见汁，鱼肉细嫩，肉末酥香。

八二、干烧岩鲤

原　料

岩鲤………………………………一尾（约重二斤）
蒜末……………………………………………一两
猪肥瘦肉………………………………………一两
葱粒……………………………………………二两
郫县豆瓣①……………………………………二两
醋………………………………………………五分
精盐……………………………………………一钱
粉糟汁⑩………………………………………二两

味精……………………………………………二分

白糖……………………………………………五分

姜末……………………………………………五钱

肉汤…………………………………………一斤五两

熟菜油……………………………二斤（约耗五两）

制 法

1. 鱼经初步加工后，在鱼身两面各剞五、六刀（刀距约一寸，刀深二分），用精盐（八分）抹遍鱼身，腌渍入味。猪肥瘦肉切成绿豆大的粒。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至八成热，放入鱼炸至皮稍现皱纹，捞起。锅内留油一两，放入肉粒炒至酥香，盛入盘内。锅内再下油二两，下豆瓣（剁碎）炒至油呈红色，加入肉汤烧沸出味，捞去豆瓣渣，放入鱼和炒酥的猪肉、精盐（二分）、姜、蒜、粉糟汁、白糖，移至小火上㸆至汁稠鱼熟（适时将鱼翻面），加入味精、葱、醋，把锅提起，轻轻转动，同时不断将锅内汤汁舀起，淋在鱼身上，至亮油不见汁时即成。

特 点

此菜色泽金红，肉细嫩，味极鲜，微带香辣。

八三、豆瓣鲫鱼

原 料

活鲫鱼………………………五尾（约重一斤五两）

姜末……………………………………………二钱

蒜末……………………………………………………六钱
葱花……………………………………………………一两
酱油……………………………………………………二钱
白糖……………………………………………………二钱
醋………………………………………………………二钱
绍酒……………………………………………………五钱
湿淀粉…………………………………………………三钱
精盐……………………………………………………二分五
郫县豆瓣① ……………………………………………八钱
肉汤……………………………………………………六两
熟菜油………………………………一斤（约耗三两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，在鱼身两面各剞两刀（深度接近鱼骨），然后抹上绍酒、精盐（一分五）。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鲫鱼稍炸一下捞起。锅内留油一两五钱，放郫县豆瓣（剁碎）、姜、蒜炒至油呈红色，放进鲫鱼、肉汤、移至小火上，再加酱油、白糖、精盐（一分）烧熟，将鱼盛入盘内。锅置旺火上，用湿淀粉勾芡，淋入醋，撒上葱花，浇在鱼身上即成。

特　点

此菜颜色红亮，肉质细嫩，豆瓣味浓，微带甜酸。

八四、豆腐鲫鱼

原　料

鲫鱼……………………………三尾（约重一斤）

豆腐…………………………………………八两

姜片…………………………………………二钱

蒜片……………………………………二钱五分

马耳朵葱⑤ ………………………………二钱

郫县豆瓣① ………………………………六钱

酱油…………………………………………六钱

精盐…………………………………………六分

粉糟汁⑩ ……………………………………六钱

味精…………………………………………二分

甜面酱………………………………………二钱

湿淀粉………………………………………三钱

肉汤……………………………………一斤五两

熟菜油…………………………………二两五钱

制　法

1. 鱼经初步加工后，在鱼身两面各剞两刀（刀深一分），抹上精盐（一分）。

2. 豆腐切成一寸五分长、一寸宽、五分厚的块，在沸水锅内煮约五分钟，滗去水，加入肉汤（一斤）、精盐（五分），放在小火上煨。

3. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鲫鱼煎至两面呈浅黄色，把锅放斜，将鱼拨在一边，下豆瓣（剁碎）炒出香味，再加姜、蒜、酱油、葱、肉汤（五两），捞入豆腐，烧约十分钟后，放甜面酱、粉糟汁，再烧三分钟，将鱼盛入盘内，用湿淀粉勾芡，加味精，浇在鱼身上即成。

特　点

此菜金黄油亮，豆腐嫩而不烂，味浓鲜香。

八五、大蒜烧鲢鱼

原　料

鲢鱼中段……………………………………一斤五两

独蒜………………………………………………二两

泡红辣椒…………………………………………三钱

白糖………………………………………………三钱

醋…………………………………………………二钱

姜末………………………………………………一钱

葱花………………………………………………三钱

酱油……………………………………………三钱五分

湿淀粉……………………………………………一钱

绍酒………………………………………………八钱

味精………………………………………………一分

精盐………………………………………………五分

肉汤………………………………………………八两

红油………………………………………………五钱

熟菜油…………………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 将鲢鱼中段横斩成三分长的块，抹上精盐。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入蒜稍炸一下，捞出，再放入鱼块稍炸，捞出。锅内留油二两，烧至六成热，

放入蒜、泡辣椒（去蒂、子）、姜炒出香味，加入鱼块、肉汤、白糖、酱油、绍酒，将锅移至小火上烧至蒜烂时，盛鱼入盘，再将锅置旺火上，放醋、味精、葱花，用湿淀粉勾芡，淋入红油，浇在鱼身上即成。

特　点

此菜鱼皮软糯，鱼肉鲜嫩，味酸甜微辣，带有蒜香。

八六、泡　菜　鱼

原　料

鲫鱼……………………………五尾（约重一斤）
泡青菜……………………………………一两
泡红辣椒…………………………………一两
葱花………………………………………三钱
姜末………………………………………一钱
糍糟汁⑩…………………………………五钱
酱油………………………………………三钱
湿淀粉……………………………………三钱
蒜末………………………………………一钱
醋…………………………………………一钱
红酱油②…………………………………五分
肉汤………………………………………七两
熟菜油…………………………一斤（约耗三两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，在鱼身两面各剞两刀（刀深二

分）。泡菜搌干水，切成长四分的细丝。

2．炒锅置旺火上，下油烧至八成热，放入鱼炸二分钟，滗去部分油，锅内留油二两，放入泡红辣椒（剁碎）、姜、蒜、葱花（一钱）、粉糟汁，炒出香味，再放入肉汤、酱油、红酱油，将锅移至中火上烧沸后，放入泡青菜（切丝），烧约十分钟（将鱼翻身一次），盛鱼入盘。锅内加入醋、葱花（二钱），用湿淀粉勾成薄芡，浇在鱼身上即成。

特　点

此菜鱼肉细嫩，味鲜香微辣。

八七、糖醋脆皮鱼

原　料

鲤鱼……………………………一尾（约重一斤五两）
泡红辣椒……………………………………………二钱
葱花…………………………………………………五钱
湿淀粉………………………………………………三两
葱丝（葱叶、葱白）………………………………五钱
姜末…………………………………………………一钱
蒜末…………………………………………………二钱
酱油…………………………………………………九钱
醋……………………………………………………九钱
白糖………………………………………………一两二钱
绍酒…………………………………………………二钱
精盐…………………………………………………二分

肉汤……………………………………………………八两

芝麻油…………………………………………………二钱

熟菜油……………………………三斤（约耗四两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，搌干水，在鱼身两面各斜剞六、七刀（先立剞三分深，又在原刀缝上再平剞七分深。刀距相等）。取碗一只，放入绍酒（一钱）、酱油（一钱）、精盐拌匀，抹在鱼身上。另取碗一只，放入酱油（八钱）、芝麻油、醋、湿淀粉（一两）、绍酒（一钱）、白糖、肉汤调成芡汁。泡红辣椒切丝。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热时，将湿淀粉（二两）均匀地涂在鱼身上，提起鱼尾，先将鱼头下锅稍炸一下，再慢慢地放入鱼身，炸至呈金黄色，皮酥肉熟，捞起，盛入盘内。锅内留油二两，放入葱花、蒜、姜炒出香味，烹入调匀的芡汁，搅匀后淋在鱼身上，撒上葱丝、泡红辣椒丝即成。

特　点

此菜颜色金黄，外形美观，外酥内嫩，有浓厚的糖醋味。

八八、松　子　鱼

原　料

鲤鱼…………………………………一尾（约重二斤）

酱油……………………………………………………一两

醋……………………………………………………六钱
蒜末……………………………………………………三钱
味精……………………………………………………二分
姜末……………………………………………………二钱
姜片……………………………………………………一钱
葱粒……………………………………………………四钱
葱段……………………………………………………一钱
白糖……………………………………………………六钱
精盐……………………………………………………八分
泡红辣椒………………………………………………三钱
绍酒……………………………………………………三钱
细干淀粉………………………………………………三两
湿淀粉…………………………………………………四钱
熟菜油……………………………………二斤（约耗四两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，搌干水，斩去鱼头（鱼鳍要连在头上），从颈部对剖，斩去鱼尾，鱼身顺脊骨两边开刀，完整地取下脊骨，片去鱼刺，修整成两片长方形的鱼肉，在鱼腹一面分别斜剞成松子形，然后每片斩成相等的五块共十块，盛入盆内，加姜片、葱段、绍酒、精盐拌匀，腌渍入味。取出鱼块，沾匀干淀粉。取碗一只，加入白糖、酱油、醋、湿淀粉调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至八成热，分别放入鱼块炸至呈黄色捞起。待油温回升至八成热时，再将鱼块炸至呈金黄色时，捞出，盛入盘内。锅内留油二两，放入泡辣椒（剁

碎)、姜、蒜炒几下，烹入芡汁，加入葱粒、味精，浇在鱼上即成。

特　点

此菜色泽金黄，形美观，外酥内嫩，味鲜香，因鱼块上的花纹似松子，故名。

八九、葱　酥　鱼

原　料

鲫鱼……………………………………………一斤
葱白……………………………………………八两
泡红辣椒………………………………………八根
绍酒……………………………………………二两
酱油……………………………………………一两
冰糖……………………………………………五钱
味精……………………………………………二分
醋………………………………………………二钱
肉汤……………………………………………五两
芝麻油…………………………………………一两
熟菜油…………………………一斤（约耗三两）

制　法

1. 选用每尾约二寸长的鲫鱼，经初步加工。葱白切成二寸五分长的段。泡红辣椒切去两端，去子。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入鱼，炸至呈浅黄色，捞起。锅内留油二两，放入葱白段炒一下，加入

绍酒、醋、酱油、肉汤、冰糖、味精，调成味汁。

3. 将一半炒过的葱段整齐地放在另一炒锅内垫底，将鱼顺着摆在上面，再放上剩余的葱段、泡红辣椒，倒入调好的味汁，将锅置小火上，烧至汤汁浓缩一半时，将鱼翻面再烧（葱、辣椒仍放鱼上），淋入芝麻油，改用小火烧至汤汁收干、鱼酥油亮即成。

特　点

此菜用小火慢烧，汤汁味全部浸入鱼内，色泽油亮，肉嫩骨酥，滋味鲜美，并有浓郁的葱香味，冷食尤佳。也可作为筵席上的冷盘。

九〇、炝　锅　鱼

原　料

鲤鱼……………………………一尾（约重一斤五两）
蒜末……………………………………………三钱
葱花……………………………………………五钱
姜末……………………………………………三钱
干红辣椒………………………………………三钱
郫县豆瓣①……………………………………三钱
精盐……………………………………………五分
酱油……………………………………………八钱
味精……………………………………………三分
奶汤⑬…………………………………………八两
绍酒……………………………………………八钱

熟菜油……………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，搌干水，在鱼身两面斜剞七、八刀（刀深二分，刀距相等）。取碗一只，放入精盐、绍酒（四钱）拌匀，并在鱼身内外抹匀。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鱼炸至呈金黄色，捞起。锅内留油二两，下干辣椒炸至呈棕红色，捞起，铡碎。

3. 在炸干辣椒的油中放入豆瓣（剁碎）、姜、蒜炒出香味，加入酱油、奶汤烧沸后，捞去豆瓣渣、姜、蒜不用，再将鱼下锅，加绍酒（四钱），烧至油亮汁干时，将葱花、味精、辣椒末均匀地沾满鱼身即成。

特　点

此菜色泽红亮，细嫩鲜香，味浓而辣。

九一、包 烧 鱼

原　料

鲤鱼…………………………一尾（约重一斤三两）

猪网油……………………………………………一斤

蛋清糊⑦ ………………………………………二两

猪肥瘦肉……………………………………一两三钱

泡辣椒……………………………………………二钱

姜…………………………………………………二钱

芽菜………………………………………………一两

葱段……………………………………………二钱
糖醋生菜㉓…………………………………三两
酱油……………………………………一钱三分
精盐……………………………………………二分
绍酒……………………………………………二钱
芝麻油…………………………………………五钱
熟猪油…………………………………………七钱

制　法

1. 鱼经初步加工后，切去嘴尖和尾尖，搌干水，在鱼身两面各立剞四、五刀（刀深一分半）。取碗一只，放入绍酒、酱油、精盐、姜（拍松）、葱拌匀，将鱼渍十分钟。芽菜（洗净）、泡红辣椒（切段）与猪肥瘦肉分别剁碎。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入猪肉炒散，加芽菜、泡辣椒炒匀，盛入盘内。

3. 用竹筷两支（前端削尖）分别从鱼鳃平穿插到鱼尾（左鳃插至鱼尾右边，右鳃插至鱼尾左边，防止烧时鱼身分裂）。将炒好的猪肉、芽菜、泡辣椒装入鱼腹。

4. 猪网油洗净，搌干水，修整后，平铺在案板上，放入鱼，包裹一层后，剩下的网油全部均匀地抹上蛋清糊，再将鱼包裹牢（约三、四层，网油接口处要相互错开）。然后用小钢叉从鱼腹部刺进（用力均匀），由鱼背刺出，接着将鱼置木炭火上（用砖砌一火池，长约二尺，宽约一尺五寸，高约七寸，里面放炭火）翻烤约三十分钟，至皮面呈金黄色，鱼身酥透时，刷上芝麻油，将叉尖擦净，抽出，用刀从鱼背划破网油，将鱼取出，盛入大盘内，抽出竹筷。取下的网油，

紧贴鱼身的一层不用，其余切成二寸长、八分宽的长方形片，镶于盘中盛鱼的一端，糖醋生菜镶于盘的另一端即成。

特　点

此菜肉质细嫩，网油酥香，味鲜而浓。

九二、红 烧 甲 鱼

原　料

甲鱼……………………………一只（约重二斤）
鸡翅……………………………四对（约重六两）
猪五花肉……………………………………五两
葱白…………………………………………一两
蒜……………………………………………二两
姜……………………………………………四钱
精盐…………………………………………八分
绍酒…………………………………………六钱
红酱油② ……………………………………三钱
味精…………………………………………三分
胡椒粉………………………………………二分
酱油…………………………………………七钱
肉汤………………………………………一斤三两
鸡汤…………………………………………二斤
芝麻油………………………………………三钱
熟猪油……………………………………一两五钱

制　法

1. 将甲鱼平放在案板上（腹部向上），待头伸出时，一刀斩断，放尽血，入沸水锅内氽一下（以能刮掉裙边上的粗皮为宜）捞起，再将甲鱼全身粗皮刮净，去掉甲壳和内脏，洗净，斩去脚、爪，斩成二寸长的块。

2. 将猪肉刮洗干净，切成约一两重的块。鸡翅去翅尖，斩成两段，与猪肉一同放入沸水锅内氽一下，捞起。将蒜盛入碗内，上笼蒸烂。

3. 炒锅置中火上，下猪油烧至五成热，放入姜、葱（五钱）炒出香味，再放入猪肉、鸡翅一起炒四至五分钟，加红酱油、精盐、绍酒（三钱）、鸡汤烧沸，倒入炒锅内，移至小火上㸆起。

4. 炒锅置旺火上，下肉汤烧沸，加入姜、葱（五钱）、绍酒（三钱），甲鱼块在汤中氽一下即捞出，放入㸆猪肉、鸡翅的炒锅内，煨约十分钟，加胡椒粉，煨至甲鱼肉烂。将笼内的大蒜倒入汤中，汤汁收浓时，捡去肉块（另作他用）。上桌时，先将鸡翅盛入盘内，再在锅内加入味精、芝麻油搅匀，将甲鱼（连汁）舀在鸡翅上即成。

特　点

此菜色金黄，味鲜香，营养丰富。

九三、酱糟酥鱼

原　料

鲫鱼……………………………十尾（约重一斤）

甜面酱……………………………………二两

糊糟汁⑩……………………………………………二两

酱油…………………………………………………六钱

白糖…………………………………………………三钱

芝麻油………………………………………………五钱

熟菜油……………………………二斤（约耗四两）

制　法

1. 鱼经初步加工后，搌干水。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入鲫鱼炸至色金黄、骨酥时，捞起。锅内留油二两，下甜面酱炒香，再加入糊糟汁、酱油、白糖炒匀，然后下炸好的鱼，用小火收汁，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜咸甜酥香，冷、热食均可。

九四、三 色 鱼 丸

原　料

净鲜鲤鱼肉…………………………………………五两

菠菜汁………………………………………………五钱

鸡蛋清………………………………………………三个

蛋黄粉………………………………………………三钱

胡椒粉………………………………………………一分

精盐…………………………………………………五分

味精…………………………………………………二分

清汤㉑ ………………………………………………二斤

熟猪油……………………………………………………二钱

制　法

1. 将鲤鱼肉捶成茸，放入碗内，加猪油、鸡蛋清、清水（适量）、精盐（三分）搅成鱼糁[26]。再把鱼糁分成相等的三份，盛入三个小碗内，调成三种颜色即：一碗不加色，成白色；另一碗加蛋黄粉，搅匀成黄色；第三碗加菠菜汁，搅匀成深绿色。

2. 炒锅置旺火上，倒入清水二斤，烧沸后移至小火上（始终保持微沸），将鱼糁按白、黄、绿色分别做成直径五分的丸子，煮熟。

3. 取另一只炒锅置旺火上，下清汤（一斤）烧沸，放入鱼丸氽一下，汤倒出另作他用。锅内重下清汤（一斤），加入胡椒粉、精盐（二分）烧沸，下鱼丸，待汤再沸时，加味精，盛入大汤碗内。

特　点

此菜白、黄、绿三色分明，质地细嫩，汤清味美。

九五、清汤酸菜鱼卷

原　料

鲫鱼……………………………十尾（约重一斤二两）

泡青菜………………………………………………二两

猪里脊肉…………………………………………二两五钱

鸡蛋清………………………………………………一个

胡椒粉………………………………………………二分

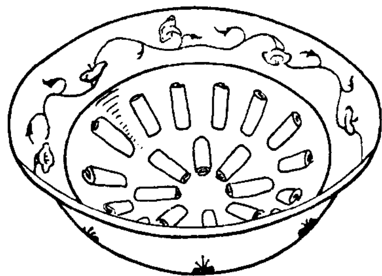
味精……………………………………………………二分
绍酒……………………………………………………三钱
精盐……………………………………………………五分
姜末……………………………………………………五分
葱花……………………………………………………一钱
蛋清糊⑦ ………………………………………………二两
清汤㉑ ……………………………………………一斤五两

制 法

1. 将经初步加工后的鱼搌干水，平放在案板上，左手按鱼头，右手持刀从鱼的尾部下刀，片下两面鱼肉，再片去鱼腹部的骨、刺，摊平盛入盘内。

2. 将猪肉剁成茸，盛入碗内，加精盐（二分）、鸡蛋清、绍酒、姜、葱、胡椒粉（一分）、味精（一分）搅匀成肉馅。泡青菜淘洗一次，搌干水，用斜刀片成薄片。

3. 将鱼片抹上一层蛋清糊，放上肉馅，卷成直径六分的圆筒，平放盘内，待全部卷完，上笼蒸约五分钟（刚熟即可，切勿过久），取出。



4. 炒锅置旺火上，放入清汤烧沸，加入泡青菜片和剩余的精盐、味精、胡椒粉。

5. 将鱼卷在翠玉色的汤碗内摆成图案（如图），缓缓倒下清汤即成。

特　点

此菜鱼色乳白，卷细嫩，汤清澈，味鲜香，是夏季的时令汤菜。

九六、萝卜半汤鲢鱼

原　料

鲢鱼中段……………………………………………一斤

白萝卜………………………………………………五两

姜……………………………………………………三钱

葱段…………………………………………………三钱

胡椒粉………………………………………………二分

绍酒…………………………………………………二钱

精盐………………………………………………一钱五分

味精…………………………………………………一分

奶汤⑬ ……………………………………………一斤五两

熟鸡油………………………………………………五钱

熟猪油…………………………一斤（约耗一两五钱）

姜汁味碟⑮ …………………………………………二碟

制　法

1. 将鲢鱼中段切成约二寸长、一寸宽、二分厚的块。

萝卜削皮，切成一寸五分长、二分粗的丝。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至八成热，放入鱼块稍炸一下，捞出。锅内留油一两，放入姜（拍松）、葱、萝卜丝炒一下，再加入精盐、绍酒、胡椒粉、奶汤，然后，移至小火上煮到萝卜丝熟软，去掉姜、葱，加入鱼块、味精、鸡油，盛入汤碗内，与姜汁味碟同时上桌。

特　点

此菜色白，鱼肉细嫩，味鲜美，因汤汁不多，习惯称为“半汤”。

九七、醉　鲜　虾

原　料

活塘虾……………………………………………六两

曲酒………………………………………………二钱

葱白段……………………………………………二两

椒麻味碟⑯ ………………………………………二碟

制　法

1．将活塘虾用清水淘净泥沙、杂质，剪去虾须、虾脚，再用清水淘洗一次，盛入碗内，淋入曲酒，放上葱白段，随即将盘盖在碗上，再将虾翻扣在盘内，以免醉虾蹦出，直到上桌时才能揭开（此项操作应在上桌前两分钟内进行，以保持虾的鲜活）。

2. 上桌时，醉虾与椒麻味碟同上，揭去扣碗，趁活蘸调料而食。

特　点

此菜鲜虾活吃，味道鲜美，风味独特。

九八、金钱海参

原　料

水发海参……………………………………五两
鸡脯肉………………………………………三两
熟火腿………………………………………一两
猪肥膘肉……………………………………二两
鸡蛋清………………………………………二个
蛋清糊⑦……………………………………一两
鲜菜心………………………………………五两
精盐…………………………………………五分
蛋皮丝………………………………………二两
肉汤…………………………………………五两
奶汤⑬………………………………………七两
熟鸡油………………………………………二钱
熟猪油………………………………………一两

制　法

1. 将海参用肉汤汆一下。鸡脯肉、猪肥膘肉分别捶茸，加清水、鸡蛋清、湿淀粉、精盐搅成鸡糁㉘。鲜菜心焯熟。火腿切成粗丝。

2. 将海参搌干水，抹上蛋清糊，酿入鸡糁，中间放粗火腿丝一根，将海参合拢成圆形，放入盘内，上笼蒸十分钟

左右取出晾凉，切成三分厚的片，放入碗内，边角料放在上面，入笼蒸熟。焯后的菜心（三两）放在盘内，将海参翻扣在上面，再将蛋皮丝、鲜菜（二两）在海参周围镶上花边。

3. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，加入清汤、味精、料酒、精盐、胡椒粉烧沸，加湿淀粉、化鸡油收成芡汁，淋在海参上即成。

特 点

此菜色艳丽，味鲜美，富营养，因形如古时铜钱，故名。

九九、肝油海参

原 料

水发海参……………………………………………一斤
猪肝…………………………………………………一斤
猪鸡冠油* …………………………………………八两
姜……………………………………………………三钱
葱结…………………………………………………五钱
酱油…………………………………………………三钱
绍酒…………………………………………………一两
冰糖糖色……………………………………………五钱
胡椒粉………………………………………………二分
精盐…………………………………………………二钱
味精…………………………………………………三分

---

* 猪鸡冠油：即猪网油头。

湿淀粉……………………………………………五钱

肉汤……………………………………………二斤五两

制　法

1. 将海参洗净，片成上厚下薄的片，用沸水氽两次，沥干水。用肉汤加绍酒（二钱）、酱油（二钱）喂一次，猪肝与猪鸡冠油放入沸水内氽熟，捞出。猪鸡冠油切成一寸二分大的块。猪肝掰成同样大的块（撕去猪肝筋）。

2. 铝锅内加入肉汤、糖色、姜（拍松）、葱、绍酒（八钱）、精盐、酱油（一钱）、胡椒粉、猪肝、猪鸡冠油，置旺火上烧沸，撇去浮沫，移至小火上煨两小时至猪肝发酥。

3. 将海参装入纱布袋内扎紧，放入煮猪肝的锅中，烧约二十分钟，用湿淀粉勾薄芡，再加入味精推转，然后将肝、猪鸡冠油盛入盘内，海参去掉纱布袋，放在上面，浇上芡汁即成。

特　点

此菜色泽红亮，猪肝松酥，海参软糯，鲜香味浓，营养丰富。

一〇〇、翡翠虾仁

原　料

鲜虾……………………………………………二斤

蛋清糊⑦……………………………………………一两

精盐……………………………………………五分

鲜嫩豌豆仁……………………………………………一两

绍酒……………………………………………………二钱
胡椒粉…………………………………………………一分
味精……………………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………………五分
鸡汤……………………………………………………一两
熟猪油…………………………………五两（约耗二两）

制　法

1．将鲜豌豆仁去皮，每粒捏成两半。将鲜虾淘净，挤出虾仁，在清水中漂后，沥干水，盛入碗内，加蛋清糊、精盐(三分)拌匀。取小碗一只，加入绍酒、胡椒粉、味精、精盐（二分）、湿淀粉、鸡汤调成芡汁。

2．炒锅置中火上，下油烧至四成热，放入虾仁划散，滗去猪油三两，即下鲜豌豆仁炒一下，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜虾仁洁白，豌豆碧绿，质地滑嫩，清淡爽口，味鲜美。

一〇一、软炸虾包

原　料

鲜虾……………………………………………………一斤
豆油皮…………………………………………………五张
蛋清糊⑦ ……………………………………二两五钱
肥瘦火腿………………………………………………一两
猪肥膘肉………………………………………………四两

荸荠……………………………………………………四个
嫩鲜豌豆仁………………………………………………二两
精盐……………………………………………………七分
绍酒……………………………………………………二钱
胡椒粉…………………………………………………一分
糖醋生菜㉓ ………………………………………………三两
芝麻油…………………………………………………一钱
熟猪油…………………………………二斤（约耗三两）

制　法

1．将鲜虾挤出虾仁，去壳。豌豆在沸水锅内焯一下，用清水漂凉，去内皮。荸荠去皮，与肥膘肉、火腿分别切成绿豆大的粒。豆油皮切成三寸见方的片。

2．取碗一只，放入虾仁、肥膘肉、荸荠、火腿、豌豆、精盐、绍酒、胡椒粉、蛋清糊（一两五钱）拌匀成虾馅。

3．豆油皮平铺盘内，分别均匀地抹上蛋清糊（一两），放上虾馅（二钱），包成约七分长、五分宽的虾包（包完为止）。

4．炒锅置旺火上，下猪油烧至七成热，放入虾包，移至微火上浸炸至呈深黄色，捞出，淋入芝麻油，盛入条盘中间，糖醋生菜盛在条盘的两端即成。

特　点

此菜呈黄色，皮酥香，馅鲜嫩，味美可口。

一〇二、干煸鱿鱼丝

原　料

干鱿鱼…………………………………………………三两

猪肥瘦肉……………………………………二两五钱
净冬笋……………………………………………二两
精盐………………………………………………二分
酱油………………………………………………二钱
绍酒………………………………………………二钱
味精………………………………………………二分
芝麻油……………………………………………二钱
熟猪油……………………………………二两五钱

制　法

1．选用大张、体薄的鱿鱼，去头尾，横切成细丝（鱿鱼若过硬，可在小火上稍烤一下，使之受热变软，便于切丝），用温水洗净（不宜久泡），挤干水。将猪肉切成二寸长、一分粗的丝。冬笋切成二粗丝。

2．炒锅置旺火上，下油烧至八成热，放入鱿鱼丝煸一下，烹入绍酒翻炒后，放入肉丝合炒，再加入冬笋炒匀，最后放精盐、酱油炒出香味，加味精，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜干香味美，冬笋鲜脆，是四川省有独特风味的菜肴。

一〇三、干烧玉脊翅

原　料

干玉脊鱼翅……………………………………三斤
肥母鸡肉………………………………………二斤
火腿………………………………………………二两

猪肘……………………………………………一斤五两
鲜菜心……………………………………………五两
绍酒……………………………………………四两
冰糖糖色……………………………………………三钱
精盐……………………………………………二钱二分
味精……………………………………………三分
姜……………………………………………二两
葱白段……………………………………………二两
鸡汤……………………………………………三斤
芝麻油……………………………………………五钱
熟猪油……………………………………………二两五钱

制　法

1. 将鱼翅放在盆内，加沸水淹没焖约一小时，刮去外层沙皮，洗净，再放入沸水锅内煮约三小时，至鱼翅上软骨与肉筋松软裂开，出现翅针时，捞出，放在温水中，剥去软骨与肉筋，抽出明亮的翅针，在沸水锅内反复汆几次，去尽胶质，洗净。母鸡肉斩成块。猪肘刮洗干净，剖开。火腿切成厚片。鲜菜心去筋剖开。

2. 炒锅置旺火上，下猪油(五钱)烧至四成热，放入姜（五钱，拍松）、葱白（五钱）炒一下，加沸水二斤、绍酒（一两）、鱼翅煨约十分钟，捞出，倒去汤、姜、葱。按上法再将鱼翅煨两次（煨的时间：第二次是用沸水煨八分钟；第三次是用鸡汤一斤五两煨五分钟），待翅针更加明亮时，用干净纱布包好。

3. 炒锅置旺火上，下猪油（一两）烧至七成热，放入

姜（五钱，拍松）、葱白（五钱）炒一下，加入鸡块、猪肘、火腿片炒几分钟，再加绍酒（一两）、糖色、精盐炒匀，接着加入鸡汤（一斤五两）烧沸，撇去浮沫，放入鱼翅包，移至小火上㸆两小时。另取炒锅置旺火上，下猪油(一两)烧至四成热，放入菜心炒几下，然后加进㸆鱼翅的原汁(四两)煮三分钟，捞起，盛入大圆汤盘内。再将鱼翅包取出，解开，将鱼翅放在菜心上，随即将㸆鱼翅的原汁（锅内鸡块、火腿、猪肘取出另作他用）用旺火收浓，加入味精，淋上芝麻油，浇在鱼翅上即成。

特　点

此菜颜色金黄，翅针明亮，柔软爽口，汁味鲜美，营养丰富。

一〇四、家常海参

原　料

水发海参……………………………………一斤
猪肥瘦肉…………………………………二两五钱
黄豆芽………………………………………五两
红酱油②……………………………………五钱
绍酒…………………………………………三钱
郫县豆瓣①…………………………………一两
精盐…………………………………………五分
味精…………………………………………三分
青蒜苗………………………………………一两

湿淀粉……………………………………………二钱
清汤㉑……………………………………一斤五两
芝麻油……………………………………………三钱
熟猪油……………………………………………三两

制　法

1. 将水发海参洗净，片成上厚下薄的片。猪肉剁成碎粒。青蒜苗切成粗花。黄豆芽掐去根，洗净。

2. 炒锅置旺火上，加入清汤（五两）、海参、绍酒（一钱）、精盐（一分），将海参喂一下，捞起，倒去锅内的汤汁不用。如上法再将海参喂一次，捞起沥干。

3. 炒锅置旺火上，下猪油（一两）烧至四成热，放入肉粒，加绍酒（一钱）、精盐（二分）炒一下盛入碗内。将炒锅洗净，下猪油（一两）烧至五成热，放入豆瓣（剁碎）炒出香味，油呈红色时，加入清汤（五两）烧沸出味（豆瓣渣捞出不用），放入海参、肉粒、红酱油烧至亮油，用湿淀粉勾成薄芡，再加入芝麻油、青蒜苗、味精推匀。另用炒锅一只，下猪油（一两）烧至五成热，放入黄豆芽炒一下，加盐（二分）炒熟，盛入盘内垫底。然后将海参连汁浇盖在豆芽上即成。

特　点

海参一般习惯做成清淡的菜肴，此菜却具有颜色红亮、味浓香辣、鲜美软糯的特殊风味。

一〇五、红烧鱼唇

原　料

干鱼唇……………………………………二斤五两
猪肘肉……………………………………五两
鸡翅……………………………………两对
鸡脚……………………………………两对
鲜菜心……………………………………五两
绍酒……………………………………二两
精盐……………………………………二钱
姜……………………………………三钱
葱结……………………………………一两
胡椒粉……………………………………三分
冰糖糖色……………………………………二钱
味精……………………………………三分
鸡汤……………………………………三斤
熟猪油……………………………………三两

制　法

1. 将干鱼唇放入沸水锅内（锅离火口），焖约一小时三十分钟，取出，刮去沙质，剔骨，洗净，切成一寸二分长、五分宽的条块，再用沸水连汆三次（每次汆后用清水透洗一下），盛入铝锅内，加鸡汤（一斤）淹没鱼唇，用小火煨约一小时三十分钟，取出（此汤不用）。菜心去筋洗净，切成二寸五分长的条。鸡翅和鸡脚洗净，在沸水锅内汆一下。猪肘也在沸水锅内汆一下。

2. 炒锅置旺火上，下猪油（二两）烧至五成热，放入姜（拍松）、葱炒出香味，加入鸡汤（一斤五两）、绍酒、胡椒粉、精盐、糖色、猪肘、鱼唇烧沸，撇尽浮沫，倒入铝

锅（用鸡翅、鸡脚垫底），移至小火上烧烂，又移至旺火上将汤收浓（捡去姜、葱、猪肘、鸡翅和鸡脚不用），放入味精推匀。取另一炒锅置旺火上，下猪油（一两）烧至七成热时，下菜心炒几下，加鸡汤（五两）烧烂，放入盘里垫底。然后将鱼唇连汁浇盖在菜心上即成。

特　点

此菜鱼唇软糯，味浓而鲜。

一〇六、鸡 皮 鱼 肚

原　料

黄鱼肚……………………………………………三两
熟鸡皮……………………………………………二两
绍酒………………………………………………三钱
精盐………………………………………………八分
味精………………………………………………二分
清汤㉑……………………………………………一斤
奶汤⑬……………………………………………一斤五两
熟鸡油……………………………………………五钱
熟猪油…………………………………一斤（约耗三两）

制　法

1. 炒锅置小火上，下猪油、黄鱼肚（逐渐浸热），待油烧至五成热时，鱼肚已浸软，捞出，切成七分长、五分宽的小块，待油烧至七成热时，再放入鱼肚浸炸五分钟，改用旺火将鱼肚炸泡（炸时不断翻动鱼肚，使其炸透），捞出，

晾凉。然后将鱼肚放入清水中去其油质，洗净，泡胀捞出，将每块片成三片，用清汤喂一次。鸡皮（选用肥嫩子鸡颈下部和胸上部的皮）切成一寸二分长、五分宽的片，放入蒸碗内，上笼蒸烂。

2. 炒锅置旺火上，放入奶汤烧沸，再放入鱼肚、鸡皮、精盐、绍酒烧约三分钟，加味精，淋入鸡油即成。

特　点

此菜鱼肚柔软，汤浓香鲜。

一〇七、绣球干贝

原　料

干贝……五钱

鸡脯肉……二两

猪肥膘肉……一两五钱

鸡蛋清……三个

鸡蛋皮*……五钱

丝瓜……一根

熟火腿……一两

湿淀粉……五钱

精盐……六分

胡椒粉……二分

绍酒……四钱

---

* 鸡蛋皮：将鸡蛋搅散，加适量精盐，在锅内用小火摊成薄的蛋皮。

味精……………………………………………………二分
葱………………………………………………………二钱
姜………………………………………………………二钱
清汤㉑…………………………………………………二斤

制　法

1. 将干贝洗净，放入碗内，加清水二两及葱、姜、绍酒（一钱），上笼蒸约一小时至熟取出（原汁留用），晾凉，搓散成丝。鸡脯肉、肥膘肉分别捶成茸，盛入碗内，用清水二两分两次加入，解散后，加鸡蛋清、湿淀粉、精盐(三分)搅成鸡糁。选用丝瓜中段，刮去粗皮，片下丝瓜绿皮（其他部分不用），在沸水锅内焯一下，用清水漂凉。

2. 将丝瓜皮、鸡蛋皮、火腿分别切成六分长的细丝，与干贝丝在大盘内抖散，留三分之一在盘内铺匀。将鸡糁捏成二十四至二十八个丸子放在四种丝的上面，再将其余三分之二的丝均匀地撒盖在丸子上面，然后，逐个拈起，使丸子沾满各丝成绣球形，放入笼内蒸约五分钟至熟。

3. 炒锅置旺火上，放入清汤、干贝原汁、绍酒、胡椒粉、精盐（三分）烧沸，同时从笼中取出绣球丸子盛入汤碗内，再在清汤中加味精，小心地浇入碗内即成。

特　点

此菜形如彩球，质细味美，汤清而鲜。

一〇八、酸辣鱿鱼汤

原　料

水发鱿鱼……………………………………………………一斤
豌豆苗……………………………………………………数棵
精盐………………………………………………………一钱
胡椒粉……………………………………………………一钱
味精………………………………………………………三分
醋…………………………………………………………一两
姜末………………………………………………………一钱
葱花………………………………………………………五分
清汤㉑ ……………………………………………………二斤
肉汤………………………………………………………二斤
芝麻油……………………………………………………五分

制　法

1. 将鱿鱼片成薄片。豌豆苗洗净，放入汤碗中垫底。鱿鱼片用沸水洗两次，再用肉汤喂两次，盖在豌豆苗上。

2. 炒锅置旺火上，下清汤、姜、葱、胡椒粉、精盐烧沸，倒入盛鱿鱼的汤碗内，加醋、味精、芝麻油，趁热上桌。

特　点

此菜汤味酸辣，鲜美可口。

禽　蛋　菜　类

一〇九、椒　麻　鸡

原　料

嫩公鸡……………………………一只(约重二斤五两)

花椒……………………………………………四十粒

酱油…………………………………………一两五钱

精盐………………………………………………五分

葱叶…………………………………………一两五钱

味精………………………………………………二分

鸡汤………………………………………………一两

芝麻油……………………………………………五钱

制　法

1. 鸡经初步加工后，放入汤锅内煮至刚熟捞起，放入凉开水中漂凉后取出，搌干水，斩成一寸二分长、四分宽的块，盛入盘中。

2. 将花椒、葱叶、精盐铡细，盛入碗内，加酱油、味精、芝麻油、鸡汤调成椒麻味汁，淋在鸡块上即成。

特　点

此菜鸡肉细嫩，椒麻味浓。

一一〇、棒 棒 鸡

原 料

嫩公鸡脯肉、腿肉……………………………五两

芝麻酱……………………………………一钱

红油辣椒[27]……………………………………二钱

白糖……………………………………五分

口蘑酱油………………………………三钱

味精……………………………………一分

花椒面…………………………………一分

葱白……………………………………一钱

芝麻油…………………………………三分

制 法

1. 将鸡脯肉、腿肉放入汤锅内，煮约十余分钟至肉熟时捞起，晾凉。再用小木棒轻捶，使肉松软。然后，将鸡肉撕成丝，放在盘内。葱白切成丝，放在上面。

2. 取碗一只，放入酱油、芝麻酱、芝麻油、红油辣椒、白糖、味精、花椒面调成味汁，淋在鸡丝和葱白丝上即成。

特 点

此菜鸡肉细嫩，麻辣而香，因制作时用木棒将鸡肉捶松，故名。

一一一、怪味鸡块

原 料

嫩公鸡……………………………一只（约重二斤五两）

熟芝麻………………………………………三钱

葱粒…………………………………………六钱

白糖…………………………………………三钱

花椒粉………………………………………五分

醋……………………………………………三钱

酱油…………………………………………一两

红酱油② ……………………………………六钱

味精…………………………………………三分

辣椒油⑧ ……………………………………六钱

芝麻油………………………………………三钱

制　法

1．鸡经初步加工后，放入汤锅内煮至刚熟，捞出，用凉开水漂凉后，斩成七分长、五分宽的斜方块。将葱粒放入盘内，再将鸡块放在上面（鸡皮向上），摆成松果花纹。

2．将熟芝麻、红酱油、酱油、白糖、醋、芝麻油、辣椒油、花椒粉、味精调匀成汁，淋在鸡块上即成。

特　点

此菜肉质鲜嫩，咸、甜、麻、辣、酸、香、鲜各味俱全，互不压味，有一种特殊的味道，故名“怪味”。

一一二、宫保鸡丁

原　料

嫩公鸡脯肉…………………………………五两

盐炒花生米……………………………………一两
干红辣椒………………………………一钱五分
红酱油②……………………………………四钱
醋…………………………………………三分
白糖………………………………………三分
花椒……………………………………约十五粒
葱粒………………………………………三钱
姜片………………………………………一钱
蒜片………………………………………一钱
精盐………………………………………二分
味精………………………………………一分
绍酒………………………………………二钱
湿淀粉……………………………………五钱
肉汤………………………………………六钱
熟猪油…………………………………二两五钱

制　法

1. 将鸡肉拍松，剞成一分见方的十字花纹，再切成六分见方的丁，放入碗内，加精盐、红酱油（二钱）、湿淀粉（四钱）拌匀。干红辣椒去子，切成六分长的段。取碗一只，放入白糖、醋、红酱油（二钱）、味精、肉汤、湿淀粉（一钱）调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入干红辣椒段、花椒，迅速炒成棕红色，放入鸡丁炒散，烹入绍酒炒一下，再加入姜、蒜、葱炒出香味，烹入芡汁，加入花生米，颠翻几下即成。

特　点

此菜鲜香细嫩，辣而不燥，略带甜酸味道，因为清代四川总督丁“宫保”（官名）所喜食而得名。

一一三、辣 子 鸡 丁

原　料

嫩公鸡脯肉、腿肉……………………………四两
荸荠……………………………………………五个
泡红辣椒………………………………………四钱
姜片……………………………………………一钱
蒜片……………………………………………一钱
葱………………………………………………二钱
绍酒……………………………………………二钱
酱油…………………………………………二钱五分
醋………………………………………………一分
湿淀粉…………………………………………五钱
味精……………………………………………一分
精盐……………………………………………一分
肉汤……………………………………………七钱
芝麻油…………………………………………一钱
熟猪油…………………………………………二两

制　法

1. 将鸡肉剞成一分见方的十字花纹，再切成四分见方的丁，盛入碗内，加入湿淀粉（二钱五分）、精盐、绍酒

（一钱）拌匀。取碗一只，放入酱油、绍酒（一钱)、肉汤、湿淀粉（五分）、味精、芝麻油，调成芡汁。荸荠去皮，切成三分见方的丁。葱切成四分长的段。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入鸡丁划散，再放入泡红辣椒（剁碎）炒至鸡丁呈红色时，加入姜、荸荠、蒜、葱炒出香味，烹入芡汁，淋醋，颠翻几下即成。

特　点

此菜颜色红亮，肉质细嫩，味鲜微辣，有浓厚的泡红辣椒香味。

一一四、碎 米 鸡 丁

原　料

嫩公鸡脯肉……………………………………五两
盐炒花生米……………………………………一两三钱
葱花……………………………………………二钱
白糖……………………………………………五分
酱油……………………………………………二钱
湿淀粉…………………………………………五钱
精盐……………………………………………一分
泡红辣椒………………………………………三根
醋………………………………………………二分
肉汤……………………………………………五钱
熟猪油…………………………………………三两

制　法

1. 将鸡肉切成一分见方的小丁，盛入碗内，加入精盐、湿淀粉（四钱）拌匀。另取小碗一只，放入白糖、醋、酱油、湿淀粉（一钱）、肉汤调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，放入鸡丁炒散后，加泡红辣椒（剁碎）炒出香味，烹入芡汁，加入葱花、花生米（铡碎），颠翻几下即成。

特　点

此菜红白相间，酥香鲜嫩，微辣。

一一五、醋　溜　鸡

原　料

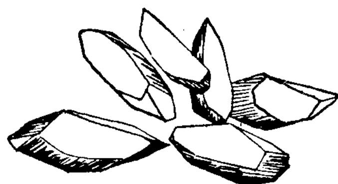
嫩公鸡腿肉……六两
泡红辣椒……六钱
蛋清糊⑦……六钱
净莴笋……一两
蒜末……一钱
姜末……一钱
马耳朵葱⑤……三钱
醋……五钱
酱油……三钱
白糖……二分
绍酒……三钱
精盐……三分
湿淀粉……二钱

肉汤……………………………………………………八钱

熟猪油…………………………………………二两五钱

制　法

1. 将鸡肉切成四分见方的丁，盛入碗内，加入精盐、蛋清糊、绍酒（二钱）拌匀。莴笋切成五分大的“梳子背”形㉘（如图）。取碗一只，放入酱油、白糖、醋、绍酒（一钱）、湿淀粉（一钱）调成芡汁。



2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鸡丁划散，加入莴笋、泡红辣椒（剁碎）炒至油呈红色，再放入蒜、姜、马耳朵葱炒出香味，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜色泽红亮，肉质细嫩，酸辣鲜香。

一一六、溜 鸡 丝

原　料

鸡脯肉……………………………………………………三两

净冬笋……………………………………………………二两

蛋清糊⑦……………………………………六钱
绍酒……………………………………一钱
精盐……………………………………六分
胡椒粉…………………………………一分
味精……………………………………一分
湿淀粉…………………………………二钱
肉汤……………………………………一两
熟猪油……………………………一斤(约耗二两)

制　法

1. 将鸡肉切成二寸长、半分粗的丝，盛入碗内，加入精盐（四分）、绍酒、蛋清糊拌匀。冬笋切成与鸡丝同样细的丝。取碗一只，放入精盐（二分）、味精、胡椒粉、肉汤、湿淀粉调成芡汁。

2. 炒锅置中火上，下油烧至四成热，放入鸡丝划散，滗去余油后，加入冬笋丝，炒几下，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜色洁白，肉质滑嫩，冬笋鲜脆。

一一七、青椒鸡丝

原　料

鸡脯肉…………………………………五两
嫩青辣椒…………………………一两五钱
蛋清糊⑦……………………………………一两

绍酒……………………………………………………一钱

精盐……………………………………………………六分

味精……………………………………………………一分

湿淀粉…………………………………………………二钱

肉汤……………………………………………………一两

芝麻油…………………………………………………一钱

熟猪油……………………………………一斤(约耗二两)

制　法

1. 将鸡肉切成二寸长、半分粗的丝，盛入碗内，加入绍酒、精盐（二分）、蛋清糊拌匀。青辣椒去蒂去子，切成一分粗的丝。取碗一只，放入精盐（二分）、味精、肉汤、湿淀粉调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至四成热，放入鸡丝划散，滗去部分油，锅里留油一两，放入青辣椒丝炒熟，烹入芡汁，淋入芝麻油，颠翻几下即成。

特　点

此菜是用刚上市的鲜青辣椒配以鸡丝熘炒，白绿相衬，质嫩味鲜。

一一八、小　煎　鸡

原　料

鸡腿肉…………………………………………………四两

净莴笋…………………………………………………二两

马耳朵葱⑤ ……………………………………………五钱

芹黄……………………………………………………五钱
泡红辣椒…………………………………………………五钱
绍酒……………………………………………………二钱
姜片……………………………………………………二钱
蒜片……………………………………………………二钱
酱油……………………………………………………四钱
味精……………………………………………………一分
精盐……………………………………………………五分
白糖……………………………………………………一分
醋………………………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………………五钱
肉汤……………………………………………………一两
熟猪油………………………………………………二两五钱

制　法

1. 将鸡肉拍松，剞成一分见方的十字花纹，与莴笋均切成八分长、二分宽的条。芹黄切成一寸长的段。泡辣椒切成八分长的段。

2. 鸡肉盛入碗中，加入精盐、湿淀粉（三钱）拌匀。取碗一只，放入酱油、醋、味精、白糖、肉汤、湿淀粉（二钱）调成芡汁。

3. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鸡肉炒散，加入泡红辣椒、姜、蒜、绍酒继续煸炒几下，再加莴笋、芹黄、葱炒匀，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜辣而不燥，鲜嫩可口。

一一九、雪花鸡淖

原　料

鸡脯肉……………………………………二两五钱

熟火腿末…………………………………五分

鸡蛋清……………………………………四个

湿淀粉……………………………………一两五钱

味精………………………………………二分

精盐………………………………………五分

肉汤………………………………………五两

熟猪油……………………………………二两五钱

制　法

1. 将鸡肉去筋，捶茸，盛入碗内，加清水（五钱）解散，放入精盐、鸡蛋清、湿淀粉搅成稀糊。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，鸡糊内加入肉汤调匀，倒入锅内，翻炒松散，至色白而嫩时，加入味精，盛入盘内，撒下火腿末即成。

特　点

此菜色洁白如雪，质嫩滑爽，清淡爽口。

一二〇、生烧鸡翅

原　料

鸡翅膀…………………………八对（约重一斤五两）

净冬笋……………………………………二两五钱
姜……………………………………………二钱
水发香菌………………………………一两八钱
葱结…………………………………………六钱
绍酒…………………………………一两五钱
冰糖糖色……………………………………三钱
味精…………………………………………二分
精盐…………………………………………二钱
湿淀粉………………………………………二钱
鸡汤…………………………………………一斤
芝麻油………………………………………二钱
熟猪油………………………………………一两

制　法

1. 将鸡翅膀洗净，斩去翅尖，每个翅膀从关节上面一点斩成两段，放入沸水内氽一下。冬笋切成一寸长、六分宽、二分厚的片。香菌对切成两片。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入鸡翅、葱、姜（拍松）、绍酒炒三分钟，加入糖色、精盐、鸡汤烧沸，撇去浮沫，倒入铝锅，移至小火上煨一小时。然后加入冬笋、香菌再煨三十分钟，至鸡翅将离骨时，捡去姜、葱，倒入炒锅内，烧浓汤汁，将鸡翅盛入盘内摆好，汤汁用湿淀粉勾成薄芡，加入味精、芝麻油，浇在鸡翅上即成。

特　点

此菜选用鸡身的活动部分，再经生烧久煨，色黄亮，汁浓稠，味鲜可口。

一二一、三菌炖鸡

原　料

嫩母鸡肉……………………………………一斤五两

鲜三菌* ……………………………………一斤

独蒜……………………………………二两五钱

葱白段……………………………………三钱

姜……………………………………三钱

绍酒……………………………………三钱

精盐……………………………………二钱

鸡汤……………………………………二斤

熟猪油……………………………………二两

制　法

1. 将三菌刮去粗皮，去掉菌脚，淘洗干净。将菌盖切成三、四块；菌茎对剖两片，切成一寸二分长的段，漂在清水中。鸡肉斩成八分大的块。蒜盛入碗内，上笼蒸炬。

2. 炒锅置旺火上，下油（一两五钱）烧至五成热，放入鸡块、姜（拍松）、葱、绍酒炒出香味，加鸡汤烧沸，撇去浮沫，倒入铝锅内，移至小火上炖四十分钟。

3. 炒锅置旺火上，下油（五钱）烧至五成热，放入三菌（沥干水）炒三分钟，倒入盛鸡块的铝锅内，加入精盐，炖至鸡块有九成炬时，加入蒸熟的独蒜，再炖约十分钟，至

---

* 三菌：又名三大菌，属菌科，其形如伞，色白质嫩，产于四川省。

鸡块全烂即成。

特　点

此菜汤呈白色，烂嫩爽滑，味极鲜美。

一二二、旱蒸全鸡

原　料

嫩肥母鸡……………………一只（约重三斤五两）

姜……………………………………………五钱

葱结…………………………………………三根

胡椒粉………………………………………三分

精盐……………………………………二钱五分

绍酒…………………………………………二钱

生鸡油………………………………………一两

制　法

1. 鸡经初步加工后，放入汤锅内氽一下，再洗净，搌干，用精盐、绍酒在鸡身内外抹匀。

2. 将鸡放入蒸盆内，再加入姜（拍松）、葱、胡椒粉、鸡油，用皮纸封严盆口，上笼蒸约二小时至烂，取出，撕去皮纸，捡去姜、葱、鸡油渣即成。

特　点

此菜形整，味鲜，因蒸时不加汤，故名。

一二三、扣　鸡

原　料

带骨鸡肉……………………………………………一斤
胡萝卜……………………………………………五两
葱段……………………………………………三钱
姜……………………………………………二钱
葱花……………………………………………一钱
花椒……………………………………………约五粒
胡椒粉……………………………………………二分
精盐……………………………………………一钱
绍酒……………………………………………二钱
鸡汤……………………………………………三两

制　法

将鸡肉放在汤锅内氽一下，斩成一寸二分长、五分粗的条，依刀口排入碗内（鸡皮向下）。胡萝卜切成“滚刀块”，放在鸡肉上面，再放入姜（拍松）、葱、花椒、精盐、胡椒粉、绍酒、鸡汤，入笼蒸烂，捡去姜、葱、花椒，翻扣在汤盘内，撒上葱花即成。

特　点

此菜鸡肉烂，萝卜鲜，清香爽口。

一二四、格呢子鸡

原　料

公鸡腿肉……………………………………………七两
水发冬菇……………………………………………一两
火腿……………………………………………七钱

姜片……………………………………………三分
净冬笋…………………………………………一两
虾米…………………………………………一钱二分
鲜菜……………………………………………四两
葱……………………………………………三钱五分
味精……………………………………………三分
精盐……………………………………………六分
绍酒……………………………………………三钱
干淀粉…………………………………………二两
酱油……………………………………………三钱
肉汤……………………………………………八两
熟猪油………………………………………一两五钱
生鸡油…………………………………………七钱

制　法

1. 将鸡肉切成八分见方的块，摆在案板上，撒上干淀粉，将鸡块轻轻捶至肉质松软，然后，抖掉未沾牢的淀粉。冬笋、冬菇、火腿均切成八分长、二分粗的条。

2. 炒锅置中火上，下猪油烧至五成热，放入鸡块，两面煎至呈黄色时，加入绍酒、姜、葱、鸡油、酱油、精盐、肉汤、虾米、冬笋、冬菇、火腿，移至小火上烧十五分钟，捡去鸡油渣，加入味精，盛入盘内，再将鸡块仿格子呢形摆成三排四行。鲜菜炒熟，镶于盘的周围即成。

特　点

此菜外酥内嫩，鲜美可口，因形似衣料“格子呢”状，故名。

一二五、热味姜汁鸡

原　料

净熟公鸡肉……………………………………………一斤

姜末……………………………………………………五钱

精盐……………………………………………………二分

葱花……………………………………………………五钱

酱油……………………………………………………四钱

醋………………………………………………………四钱

湿淀粉…………………………………………………二钱

肉汤……………………………………………………五两

熟菜油…………………………………………………一两

制　法

1. 将鸡肉斩成八分见方的块。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入鸡块、姜，炒约五分钟，加入精盐、酱油、肉汤，烧约八分钟至入味后，再加入葱花，用湿淀粉勾芡，加醋炒匀即成。

特　点

此菜肉质细嫩，姜、醋味突出，热吃尤佳。如加郫县豆瓣同烧，为家常热味鸡。

一二六、八宝糯米鸡

原　料

嫩母鸡……………………一只（约重三斤五两）
鲜豌豆仁……………………………二两五钱
糯米………………………………………二两
熟火腿……………………………………六钱
虾米………………………………………三钱
水发香菌…………………………………六钱
薏仁米……………………………………二钱
莲子………………………………………三钱
芡实………………………………………二钱
绿色鲜菜…………………………………一两
精盐………………………………………一钱
味精………………………………………二分
湿淀粉……………………………………五钱
奶汤⑬……………………………………八两
熟鸡油……………………………………一钱

制 法

1. 杀鸡褪毛，整鸡出骨（要求体形完整，开口处不能过大，不伤皮，肉不烂，骨不带肉），搌干水。鲜豌豆仁入沸水内焯一下，捞出，在清水中漂凉，去内皮。糯米泡胀，莲子去外膜，去心，薏仁米、芡实淘净，用沸水涨发，虾米用沸水泡一下，与香菌、火腿切成如豌豆大小的丁，以上各料装入碗内上笼蒸熟，与鲜豌豆仁、精盐（四分）拌匀，装入鸡腹内（勿装得过多），开口与肛门处用竹签封严。

2. 将鸡翅翻扭在鸡背上盘好，放入汤锅内烫一下捞

起，鸡头翻压在鸡翅下，盛入大蒸碗内（鸡脯贴碗底），加奶汤（二两），上笼蒸约两小时至粑，取出，翻扣在汤盘内，抽去竹签。原汤滗入锅内，加入奶汤（六两）、精盐（六分）烧沸，放入绿色鲜菜稍煮，捞起，围在鸡的周围，汤用湿淀粉勾成薄芡，加入鸡油、味精，浇在鸡上即成。

特　点

此菜鸡形完整，色白肉嫩，馅鲜香。

一二七、椒盐八宝鸡

原　料

嫩肥母鸡……………………一只（约重三斤五两）
薏仁米……………………………………………三钱
糯米………………………………………………二两
香菌………………………………………………三钱
芡实………………………………………………三钱
干贝………………………………………………三钱
百合………………………………………………五钱
净莲子……………………………………………一两
熟火腿……………………………………………六钱
姜末………………………………………………三钱
精盐……………………………………………一钱二分
味精………………………………………………二分
胡椒粉……………………………………………二分
绍酒………………………………………………三钱

芝麻油……………………………………………一两

熟猪油…………………………二斤（约耗二两）

糖醋生菜㉓……………………………………五两

椒盐味碟⑪……………………………………二碟

制　法

1. 杀鸡褪毛，再整鸡出骨（要求体形完整，不伤皮，骨不带肉）。用绍酒、精盐（五分）、姜末将鸡身内外抹匀，腌渍约三十分钟。

2. 将糯米、薏仁米、百合、莲子(去心)、芡实分别涨发，盛入碗内，上笼蒸熟。火腿、香菌均切成与薏仁米同样大小的粒。将以上几种辅料盛入盆内，加猪油(二两)、精盐(七分)、味精、胡椒粉拌匀，装入鸡腹内，鸡颈开口处和肛门均用竹签封严后，盛入盆内，上笼蒸约两小时至九成烂，取出，搌干水，晾凉。用细竹签在胸、腿部戳几个气眼。

3. 炒锅置旺火上，下猪油烧至六成热，放入鸡炸至呈淡黄色时，捞出，抽去竹签，在鸡脯上均匀地剞成一寸长的斜方刀口，盛入盘内。将芝麻油放在锅内烧热，淋在鸡脯刀口处，与糖醋生菜、椒盐味碟一同上桌。

特　点

此菜形整美观，酥香味鲜，爽口化渣。

一二八、叉烧全鸡

原　料

子鸡…………………………一只（约重三斤五两）

猪肥瘦肉……………………………………………二两

宜宾芽菜……………………………………………一两

姜丝…………………………………………………一钱

葱丝…………………………………………………一钱

花椒………………………………………………约十粒

泡红辣椒丝…………………………………………三钱

绍酒…………………………………………………六钱

精盐…………………………………………………一钱

饴糖…………………………………………………二钱

味精…………………………………………………三分

酱油…………………………………………………八钱

肉汤…………………………………………………一两

芝麻油………………………………………………六钱

熟猪油………………………………………………一两

葱酱味碟[22]…………………………………………二碟

制　法

1. 杀鸡褪毛，在右翅筋下开一寸五分长的口子，去内脏，割掉肛门，洗净。鸡身内外抹上绍酒、精盐。芽菜洗净，切碎。猪肥瘦肉切丝。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入肉丝炒散，加入芽菜、花椒、泡红辣椒、姜、葱、酱油（六钱），炒匀起锅，装入鸡腹内，用竹签将开口处与肛门处封严（防止烧烤时漏油）。

3. 用钢叉平着从鸡腿两侧、鸡翅下面叉过，以一股叉进到胫部叉出，并将鸡翅反折在鸡背上，勿使翘起，鸡头弯

过来从鸡眼处穿在另一股叉尖上。然后将鸡挂在通风处晾干水气，置汤锅上，舀起沸汤不断淋在鸡身上（勿使汤流入鸡腹内），待鸡皮受热紧缩时，搌干水，用饴糖抹匀鸡身。

4. 用砖砌一方形烤池，木炭烧燃后放在池四周，中间放一只碗（接烤鸡时滴下的油）。然后将带鸡的叉平放在火池上，缓慢地转动叉柄烧烤，鸡腿和鸡脯肉厚处多烤一下，边烤边刷芝麻油，烤至颜色黄中透红，皮脆肉熟时，将鸡取下（先用布揩净叉尖），取出鸡腹内的各种配料，盛在大盘的一端。将鸡分部位斩成一寸大小的块，按鸡形摆入大盘的另一端。取碗一只，加入肉汤、味精、酱油（二钱）、芝麻油（六钱）调成味汁，淋在鸡块上即成。吃时配以葱酱味碟、荷叶饼。

特　点

此菜颜色黄中透红，肉质细嫩，酥脆鲜香。

一二九、油淋子鸡

原　料

嫩公鸡……………………一只（约重二斤五两）

酱油……………………………………………一两

姜………………………………………………一两

葱段……………………………………………一两

姜末……………………………………………三钱

葱花……………………………………………三钱

白糖……………………………………………三钱

醋……………………………………………………四钱
花椒…………………………………………………十粒
绍酒…………………………………………………五钱
味精…………………………………………………三分
芝麻油………………………………………………五钱
熟菜油…………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 杀鸡褪毛，从脊背开口，去内脏，割掉肛门，洗净，用酱油（五钱）、绍酒在鸡身内外抹匀，盛入盆内，加入葱、姜（拍松）、花椒腌渍三十分钟。

2. 取碗一只，放入葱花、姜末（一钱）、酱油（五钱）、白糖、醋、味精，调成味汁。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，将鸡（去掉葱、姜、花椒）揩干水，置油锅上，舀油在鸡的全身不断淋烫至鸡皮呈黄红色，熟透，刷上芝麻油，斩成一寸二分长、五分宽的条，盛入盘内，淋上味汁即成。

特　点

此菜颜色红亮，鲜嫩味香。

一三〇、锅贴鸡片

原　料

鸡脯肉………………………………………………四两
熟猪肥膘肉…………………………………………一斤
蛋清糊⑦……………………………………………二两

熟瘦火腿末……………………………………三钱
净冬笋……………………………………………二两
姜…………………………………………………二钱
葱白段……………………………………………三钱
绍酒………………………………………………二钱
酱油………………………………………………二钱
芝麻油……………………………………………三钱
熟猪油…………………………二两（约耗五钱）
糖醋生菜㉓ ……………………………………三两
葱酱味碟㉒ ……………………………………二碟

制　法

1. 将鸡脯肉片成约一寸五分长、一寸二分宽、一分厚的片共二十四片，盛入碗内，加入姜（拍松）、葱、绍酒、酱油拌匀，浸渍约十五分钟。猪肥膘肉片成与鸡大小相同的厚一分五的片共二十四片（用刀尖将每片的四角及中心戳穿）。冬笋煮熟，片成一寸五分长、六分宽、半分厚的片共二十四片。

2. 将肥膘肉片平铺在大盘内，用干净热布搌去肉片上的油，用蛋清糊（一两）拌匀，将冬笋逐片铺在肉片的上面（占肉片宽度的一半），在肉片的另一半上放火腿末。鸡片（捡去姜、葱）用蛋清糊（一两）拌匀，逐片贴在火腿末与笋片上面。

3. 炒锅置中火上，用猪油滑锅后，把做好的鸡片逐片贴在锅内（肥膘向下），移至小火上，煎约八分钟（适时铲动）至肉贴锅的一面呈金黄色，将煎出的油用小铲铲起，向

鸡片上浇淋，待鸡片呈浅黄色时，滗去油，再淋上芝麻油，即盛入盘的一端，糖醋生菜盛在盘的另一端即成。吃时与葱酱味碟一同上桌。

特　点

此菜颜色协调，脆嫩鲜香，蘸以葱酱，更加可口。

一三一、芙蓉鸡片

原　料

母鸡脯肉……………………………………二两五钱
火腿…………………………………………三钱
净冬笋尖……………………………………五钱
豌豆苗………………………………………五朵
鸡蛋清………………………………………四个
湿淀粉……………………………………二两三钱
胡椒粉………………………………………三分
味精…………………………………………三分
精盐…………………………………………八分
肉汤…………………………………………六两
熟鸡油………………………………………一钱
熟猪油……………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 将鸡脯肉去筋，捶至极茸，盛入碗内，加入精盐（五分）、肉汤（二两）解散，加鸡蛋清、湿淀粉（二两）搅匀，再加肉汤（三两）搅至浓糊状。火腿、冬笋切成一寸

长、五分宽的薄片。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至三成热，将锅向外倾斜（里面高），用手勺舀鸡糊（约八钱）稳而快地顺锅边（高的一边）倒入锅内，速将锅向里倾斜，使油没过鸡糊成鸡片，用铲顺锅边轻轻铲动，待鸡片离锅时铲起。如法逐一制完，将铲起的鸡片在肉汤内漂去油质。

3. 将锅内余油倒出，放入肉汤（一两）、火腿、笋片、精盐（三分）、味精、胡椒粉烧沸，下鸡片（沥干水）、豌豆苗炒匀，用湿淀粉（三钱）勾芡，盛入盘内，淋上鸡油即成。

特　点

此菜颜色洁白，质嫩鲜美，清爽可口。

一三二、金钱鸡塔

原　料

母鸡脯肉……………………………………二两五钱
熟猪肥膘肉………………………一方块（约一斤）
生猪肥膘肉…………………………………一两二钱
熟火腿………………………………………二钱
鸡蛋清………………………………………二个
蛋清糊⑦……………………………………二两
白头韭菜……………………………………二两五钱
精盐…………………………………………七分
醋……………………………………………一钱三分

白糖……………………………………………………二钱

味精……………………………………………………二分

胡椒粉…………………………………………………二钱

芝麻油…………………………………………………一钱

制　法

1.将鸡脯肉去筋，与生猪肥膘肉分别捶成茸。将鸡茸盛入盆内，加清水五钱解散,加入肥膘茸搅匀,再加入鸡蛋清和清水五钱，及精盐（五分）、味精、胡椒粉搅匀成鸡糁。韭菜洗净切碎，漂于清水中。火腿切成二分见方的片。熟猪肥膘肉切成一分五厚、直径一寸二分的圆形片共二十四片。

2. 将肥膘肉片铺在大平盘内，搌去油，逐个抹上蛋清糊。将鸡糁做成直径六分大的肉丸，分别放在每一片肥膘片上（要抹得圆滑），丸上再放火腿一片（粘牢），成“鸡塔”半成品。

3. 炒锅置小火上，用猪油滑锅，放入“鸡塔”，肥膘向下贴在锅中，煎至肥膘呈金黄色，淋入芝麻油（五分）起锅，摆在大条盘中间。将韭菜捞出，沥去水，放入碗内，加入精盐（二分)、白糖、醋、芝麻油（五分）拌匀，盛入条盘的两端即成。

特　点

此菜红、黄、白相间，脆嫩香醇。

一三三、网油鸡卷

原　料

鸡脯肉……………………………………五两

猪网油……………………………………一斤

猪肥瘦肉………………………………二两五钱

熟瘦火腿…………………………………一两

蛋清糊⑦…………………………………三两

细干淀粉…………………………………一两

荸荠………………………………………五个

精盐………………………………………八分

绍酒………………………………………二钱

胡椒粉……………………………………三分

芝麻油……………………………………三钱

熟菜油…………………………一斤（约耗二两）

糖醋生菜㉓………………………………三两

椒盐味碟⑪………………………………二碟

制　法

1. 将鸡脯肉、猪肥瘦肉、火腿均切成一寸二分长、一分粗的丝。荸荠去皮切成一分粗的丝，盛入碗内，加入精盐、胡椒粉、蛋清糊（五钱）、绍酒拌匀成鸡馅。

2. 网油洗净，搌干水，平铺在案板上，抹上蛋清糊（二两五钱），放入鸡馅，裹成直径三分、长一寸五分的鸡卷四至六条，用竹签在鸡卷上戳孔放气。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成热，将鸡卷裹一层干淀粉放入，炸至熟透呈金黄色，捞起，刷上芝麻油，斜切成四分长的段，盛入盘的一端，另一端放糖醋生菜，与椒盐味碟同时上桌。

特　点

此菜色金黄，皮香酥，馅细嫩，味鲜美。

一三四、桃酥鸡糕

原　料

鸡脯肉……………………………………………四两
猪肥膘肉…………………………………………二两
鸡蛋清……………………………………………四个
核桃仁……………………………………………二两
细干淀粉…………………………………………一两
精盐………………………………………………一钱
绍酒………………………………………………三钱
湿淀粉…………………………………………一两五钱
芝麻油……………………………………………五钱
熟菜油…………………………………一斤（约耗二两）
糖醋生菜㉓…………………………………………三两

制　法

1. 将核桃仁用沸水泡胀，撕去皮，放入油锅内炸酥，捞出，铡成绿豆大的粒。

2. 鸡脯肉去筋，与肥膘肉分别捶成茸。将鸡茸盛入盆内，用清水五钱解散，再加入肥膘茸搅匀，然后加入鸡蛋清、绍酒、精盐、清水、湿淀粉搅匀成鸡糁，再加入碎桃仁拌匀。在小方瓷盘内抹一层油，倒入鸡糁，抹成高四分的正方形，上笼蒸十分钟，取出，切成一寸二分长、四分宽的

条，裹匀干淀粉。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成热，放入切好的鸡条，炸至色浅黄、皮酥时捞出，盛入条盘的一端，淋上芝麻油，盘的另一端放糖醋生菜。

特　点

此菜色浅黄，酥香细嫩。

一三五、鸡　豆　花*

原　料

鸡脯肉……………………………………二两五钱
熟瘦火腿末………………………………一钱
鸡蛋清……………………………………四个
鲜菜心……………………………………一两
湿淀粉……………………………………五钱
味精………………………………………三分
精盐………………………………………四分
胡椒粉……………………………………一分
清汤㉑……………………………………一斤八两

制　法

1. 将鸡脯肉去筋，捶成细茸，盛入碗内，用清汤（一两）解散，再加入鸡蛋清、湿淀粉、胡椒粉、精盐（二分）、清汤（二两），搅成鸡糊。鲜菜心放入沸水内焯一下，用清水

* 豆花：经豆浆点卤制成，洁白细嫩，为四川省很普通的一种食品。

漂凉，修整齐。

2. 炒锅置中火上，放入清汤(一斤五两)烧沸，加精盐(二分)，再将鸡糊搅匀倒入，轻轻推动几下（以免粘锅），烧至微沸，将锅移至小火上煨十分钟，待鸡糊凝聚成豆花状时，将鲜菜心烫一下放入大汤碗内，再将鸡豆花舀在上面，浇入锅内清汤（勿将豆花冲散），加味精，撒上火腿末即成。

特　点

此菜鲜嫩爽口，汤清味美，因形如“豆花”，故名。

一三六、番茄烩鸡腰

原　料

鸡腰……………………………………………二十个
鲜番茄…………………………………………六两
绍酒……………………………………………三钱
姜片……………………………………………二钱
味精……………………………………………二分
葱白段…………………………………………二钱
精盐……………………………………………八分
胡椒粉…………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………二钱
鸡汤……………………………………………一斤
熟鸡油…………………………………………五钱
熟猪油…………………………………………一两

制　法

1. 将鸡腰在沸水锅内烫一下，对剖，撕去皮。番茄用沸水烫后，去蒂、皮，切四至六瓣，去子。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入姜、葱煸出香味，加入鸡汤烧沸出味，捞去姜、葱，放入鸡腰、精盐、胡椒粉、绍酒、番茄烧沸，用湿淀粉勾成薄芡，加入味精，淋入鸡油即成。

特　点

此菜颜色美观，鸡腰细嫩，汤鲜。

一三七、姜爆鸭丝

原　料

熟烟熏鸭子……………………………………………一斤
嫩姜………………………………………一两五钱
青蒜苗……………………………………………一两
红甜椒……………………………………………一两
酱油………………………………………………三钱
白糖………………………………………………二分
熟菜油……………………………………二两五钱

制　法

1. 将烟熏鸭剔骨，切成一寸二分长、二分粗的丝。嫩姜切细丝。甜椒切二分粗的丝。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，放入鸭丝炒一下，加入姜丝、甜椒丝炒几下，再放入酱油、白糖、青蒜苗炒出香味即成。

特　点

此菜色泽金黄，味浓鲜香，是时令菜品之一。

一三八、溜　鸭　肝

原　料

鸭肝……………………………………………………四两
豌豆苗…………………………………………………二钱
水发玉兰片……………………………………………一两
蛋清糊⑦ ………………………………………………八钱
姜片……………………………………………………二钱
蒜片……………………………………………………二钱
马耳朵葱⑤ ……………………………………………二钱
味精……………………………………………………一分
胡椒粉…………………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………………二钱
精盐……………………………………………………八分
肉汤……………………………………………………一两
熟猪油…………………………………一斤（约耗二两）

制　法

1. 鸭肝按肝叶大小片成一分厚的片，盛入碗内，加入精盐（四分）和蛋清糊拌匀。玉兰片切成一寸长、半分厚的片。取碗一只，加入胡椒粉、精盐（四分）、湿淀粉、肉汤调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入鸭肝滑散，滗去部分油，留油一两，加入玉兰片，豌豆苗、姜、蒜、

葱炒几下，再加入味精，烹入芡汁，颠翻几下即成。

特　点

此菜质地细嫩，鲜美可口。

一三九、红烧鸭卷

原　料

嫩肥鸭……………………一只（约重二斤五两）
猪网油……………………………………一斤
瘦火腿……………………………………一两三钱
水发玉兰片………………………………一两三钱
鸡蛋糊④……………………………………三两
水发口蘑……………………………………六钱
姜……………………………………………二钱
葱结…………………………………………三钱
精盐…………………………………………二钱
冰糖糖色……………………………………三钱
味精…………………………………………一分
鲜菜心………………………………………三两
湿淀粉………………………………………四钱
绍酒…………………………………………六钱
肉汤…………………………………………二斤
芝麻油………………………………………二钱
熟猪油……………………………二斤（约耗二两）

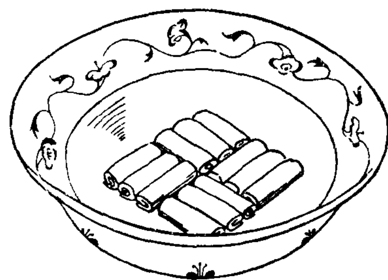
制　法

1．鸭经初步加工后，剔下鸭肉，片成二寸长、一寸二分宽、一分厚的片共二十四片。将鸭头、脚、翅、骨架斩成大块。猪网油洗净，搌干水，切成三寸长的等边三角形共二十四张。火腿、玉兰片、口蘑分别切成一寸长的小条。鲜菜心入沸水锅内焯一下，晾凉。

2．将鸭片逐一平铺在盘中，每片放入火腿、玉兰片、口蘑条各一根，裹成卷，接着再用网油裹，接口处用鸡蛋糊粘牢。

3．炒锅置旺火上，下猪油烧至八成热，将鸭卷挂上鸡蛋糊，一个一个放入油锅中炸至呈浅黄色，捞起。锅内留油二两，放入姜（拍松）、葱、鸭骨等炒一下，加入绍酒、精盐、糖色翻炒，加肉汤烧沸，撇去浮沫，倒入沙锅内烧沸，再放入鸭卷，将锅移至小火上㸆至七成𬊈取出，捡去姜、葱。

4．将鸭卷放在碗内，摆整齐（如图），然后，依次放上鸡块、肉块、鸭块，用皮纸封好碗口，上笼用旺火蒸约三



十分钟，取出，揭去皮纸，捡去肉块、鸡块、鸭骨等（另作他用）。菜心在肉汤内烫一下，放在盘里垫底，将鸭卷翻扣在菜心上。原汤滗入炒锅内烧沸，用湿淀粉勾成薄芡，加味精，淋入芝麻油，浇在鸭卷上即成。

特　点

此菜颜色金黄，软嫩化渣，味浓鲜美。

一四〇、磨芋烧鸭

原　料

嫩肥鸭……………………一只（约重二斤五两）
水磨芋* ………………………………一斤五两
嫩姜片………………………………………五钱
蒜片…………………………………………三钱
青蒜苗段……………………………………一两
绍酒……………………………………一两五钱
精盐…………………………………………六分
酱油……………………………………一两三钱
味精…………………………………………二分
郫县豆瓣① ……………………………一两五钱
湿淀粉………………………………………三钱
花椒……………………………………约二十粒
花茶…………………………………………五分

* 水磨芋：又名黑豆腐，系将磨芋片与大米一起磨粉制浆，加石灰水煮凝而成，状如豆腐，黑色。

肉汤……………………………………………………二斤

熟猪油…………………………………………………三两

制　法

1. 鸭经初步加工后，斩去鸭头、颈、翅尖、脚掌，剔下鸭肉，切成一寸五分长、五分宽的条。将水磨芋切成一寸六分长、四分宽的条，与茶叶（装入布袋里）一起放入沸水锅内氽两次（去掉杂味），再漂在温水内。

2. 炒锅置旺火上，下油（一两五钱）烧至七成热，放入鸭条炒至呈浅黄色，铲起。锅洗净，下油（一两五钱）烧至五成热，放入花椒、豆瓣炒出香味，加入肉汤烧沸，捞去花椒、豆瓣渣，放入鸭条、磨芋（沥干水）、姜、蒜、绍酒、精盐、酱油，烧约三十分钟至汁浓鸭耙，加入青蒜、味精，用湿淀粉勾薄芡即成。

特　点

此菜色泽红亮，味咸带辣。

一四一、红烧鸭舌掌

原　料

鸭舌……………………………………………………二十个

鸭掌……………………………………………………二十对

鲜菜心…………………………………………………三两

火腿片…………………………………………………六钱

水发口蘑………………………………………………六钱

鲜笋片…………………………………………………五钱

姜片……………………………………………三钱
葱白段…………………………………………二钱
湿淀粉…………………………………………三钱
胡椒粉…………………………………………一分
酱油……………………………………………三钱
精盐……………………………………………三分
绍酒……………………………………………六钱
肉汤……………………………………………五两
熟鸡油…………………………………………三钱
熟猪油………………………………………一两五钱
芝麻油…………………………………………三钱

制　法

1. 将鸭舌和鸭掌洗净，放入沸水锅内煮约十五分钟至皮骨将离时，捞起，晾至不烫手时，把鸭掌剥皮，去骨，抽筋，修整（保持掌形完整）。鸭舌去软骨，修整。将以上两种原料盛入碗内，加入肉汤、精盐、姜（二钱）、绍酒、葱白（一钱）、火腿片，上笼蒸约四十分钟至耙，取出，去掉葱、姜。鲜菜心洗净。

2. 炒锅置旺火上，下油（五钱）烧至六成热，下鲜菜心、精盐，炒至菜心断生时铲起。再下油（一两）烧至五成热，放入葱、姜（一钱）炒出香味，加入蒸鸭舌、掌的原汁，烧沸出味，去姜、葱，加鸭舌、掌、酱油、胡椒粉、鲜笋、口蘑烧沸约二、三分钟，用湿淀粉勾薄芡，淋入芝麻油、鸡油即成。

特　点

此菜色泽金黄，味鲜而浓。

一四二、芥末鸭掌

原　料

子鸭掌……………………………………二十对
芥末…………………………………………五钱
精盐…………………………………………一钱
酱油…………………………………………六分
味精…………………………………………三分
粉皮丝………………………………………二两
醋……………………………………………一钱
葱结…………………………………………五钱
姜……………………………………………三钱
绍酒…………………………………………三钱
肉汤…………………………………………一钱
芝麻油………………………………………二钱

制　法

1．将鸭掌去粗皮，洗净，放入锅内，加水煮熟透，捞出，用凉开水漂凉后，从鸭掌背部剞开，抽去筋骨，斩去爪尖和上部关节。芥末盛于小杯内，加开水搅匀，用湿纸封严杯口。

2．在锅中放少许清水和葱结、姜（拍松）、绍酒，煮沸后，下鸭掌汆一下，除去臊味，用凉开水漂凉，沥干水，放入盘中（粉皮丝垫底）。

3. 取碗一只，放入芥末糊、精盐、味精、醋、芝麻油、酱油、肉汤调匀成味汁，浇在鸭掌上即成。

特　点

此菜鸭掌鲜嫩，芥末味浓。

一四三、虫草鸭子

原　料

嫩肥鸭……………………………一只（约重三斤）
虫草* ………………………………………………六钱
姜……………………………………………………七分
葱段…………………………………………………二钱
绍酒…………………………………………………三钱
精盐…………………………………………………六分
味精…………………………………………………三分
肉汤……………………………………………二斤五两

制　法

1. 杀鸭褪毛，在鸭的背尾部横着开口，去内脏，割去肛门，放入沸水锅内煮尽血水，捞出，斩去鸭嘴，将鸭翅扭翻在背上盘好。虫草用温水泡十五分钟后洗净（去根）。

2. 将竹筷削尖（尖长约三分，粗一分），在鸭胸腹部斜戳小孔（深约三分），每戳一孔，插入一条虫草，逐一插完后，盛入碗内（鸭腹部向上，加入绍酒、姜、葱、肉汤，

* 虫草：属菌类，是名贵中药材，药性滋补，有“冬虫夏草”之称。

用皮纸封好碗口，上笼蒸三小时至烂，捡去姜、葱，加入精盐，盛入盘内即成。

特　点

此菜肉烂汤鲜，营养丰富。

一四四、枕头鸭子

原　料

嫩肥鸭……………………………一只（约重三斤）
水发白菌……………………………………………一两
猪肥瘦肉……………………………………………五两
猪网油………………………………………………四两
水发玉兰片…………………………………………五钱
水发虾米……………………………………………三钱
火腿…………………………………………………五钱
姜末…………………………………………………一钱
葱花…………………………………………………一钱
精盐……………………………………………一钱六分
绍酒…………………………………………………一两
胡椒粉………………………………………………二分
味精…………………………………………………二分
湿淀粉………………………………………………一两
奶汤⑬………………………………………一斤五两
熟猪油………………………………………………二两

制　法

1. 杀鸭褪毛，整鸭出骨（与整鸡出骨法同），洗净，搌干水。将猪肥瘦肉、玉兰片、白菌、火腿、姜均切成一分粗的丝。

2. 炒锅置中火上，下猪油烧至六成热，放入肉丝炒散，加入玉兰片、白菌、火腿、虾米、姜、葱花、精盐（八分）、绍酒（五钱）、胡椒粉（一分），炒出香味起锅，稍晾，装入鸭腹内。在鸭颈部的刀口处挽结，鸭翅翻扭到背上。然后，放在沸水内烫一下，搌干水，将精盐（三分）、绍酒（五钱）在鸭身抹匀，用网油裹好，盛入大蒸碗内，加入奶汤、精盐（三分），上笼蒸约三小时至𤆵，取出，揭去网油，翻扣在盘内。蒸鸭的原汁倒入锅内烧沸，加入精盐（二分）、味精（二分）、胡椒粉（一分），用湿淀粉勾成薄芡，浇在鸭上即成。

特　点

此菜色洁白，肉𤆵鲜香，因形似老式枕头，故名。

一四五、太 白 鸭 子

原　料

嫩肥鸭……………………………一只（约重三斤）

绍酒………………………………………………四两

葱结………………………………………………一两

姜…………………………………………………三钱

精盐………………………………………………一钱

胡椒粉……………………………………………二分

制　法

鸭经初步加工后，放入汤锅内煮尽血水，捞出，搌干水，斩去鸭脚。用绍酒、精盐、胡椒粉将鸭身内外抹匀，盛入蒸盆内，加入葱、姜（拍松），用皮纸封严盆口，上笼蒸约三小时至烂，取出，揭去皮纸，捡去葱、姜，将鸭盛入盘内即成。

特　点

此菜色白，肉烂，味鲜醇，因相传是唐代诗人李白（太白）爱吃的菜，故名。

一四六、豆渣鸭子

原　料

嫩肥鸭……………………………一只（约重三斤）
豆腐渣……………………………………七两
精盐………………………………………二钱
姜…………………………………………三钱五分
花椒………………………………………约十粒
胡椒粉……………………………………一分
味精………………………………………三分
绍酒………………………………………七钱
葱结………………………………………八钱
芝麻油……………………………………三钱
熟猪油……………………………………四两

制　法

1. 杀鸭褪毛，斩去翅尖、脚，在背尾部横割二寸长的口，去内脏，割去肛门，洗净，搌干水。鸭身内外用绍酒、精盐（一钱）抹匀（肉厚处多抹），盛入碗内（鸭脯贴碗底），加入葱、姜（拍松）、花椒，上笼蒸烂。

2. 豆渣用清水洗净，挤干水，剁成茸，放入炒锅内，用小火炒干水分起锅。炒锅洗净，置旺火上，放入猪油烧至六、七成热，下豆渣，翻炒至酥香。从笼内取出鸭子，捡去姜、葱、花椒，将鸭翻扣在盘内，原汁倒入豆渣锅内，加入胡椒粉、精盐（一钱），烧至汤浓稠，加味精，淋入芝麻油推匀，浇盖在鸭身上即成。

特　点

此菜鸭味鲜美，豆渣酥香，别有风味。

一四七、八宝酿鸭

原　料

嫩肥鸭……………………………一只（约重三斤）
火腿………………………………………一两
大虾米……………………………………二钱
糯米………………………………………二两
薏仁米……………………………………九钱
百合………………………………………五钱
莲子………………………………………一两
水发口蘑…………………………………九钱
净冬笋……………………………………九钱

绍酒……………………………………………四钱

精盐…………………………………………一钱三分

胡椒粉…………………………………………二分

味精……………………………………………一分

芝麻油…………………………………………二钱

熟菜油……………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 杀鸭褪毛，整鸭出骨，洗净，搌干水。莲子去皮去心，与糯米、薏仁米、百合均洗净，涨发，上笼蒸熟。虾米用沸水涨发，与火腿、冬笋、口蘑均切成一分大小的丁。取碗一只，放入虾米、火腿、糯米、莲子、薏仁米、百合、冬笋、口蘑、绍酒（二钱)、精盐（六分）、胡椒粉（一分）、精味(一分)拌匀，装入鸭腹内，开口处与肛门用竹签封严。

2. 将鸭翅翻扭在背上，放入沸汤锅内烫一下，捞出，鸭头翻压在鸭翅下，鸭身用绍酒（二钱）、精盐（七分）、胡椒粉（一分）抹匀，盛入大蒸碗内（鸭脯贴碗底），上笼蒸约两小时至烂，取出，搌干水。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入鸭炸至皮酥（呈金黄色）时，捞起，淋上芝麻油，盛入盘中即成。

特　点

此菜色金黄，皮酥肉嫩，馅鲜香。

一四八、白市驿板鸭

原　料

肥鸭……………………………三只（约重九斤）

白糖……………………………………五钱

五香粉……………………………二钱五分

花椒……………………………………一钱

精盐……………………………………三两

芝麻油…………………………………三钱

制　法

1. 鸭经初步加工后，斩去翅尖、脚，用清水漂约二十分钟，从胸腹部剖开，散骨破筋，割断粗筋，吊起滴干水。用精盐、五香粉、花椒、白糖在鸭身内外抹匀（肉厚处多抹，并揉透，鸭嘴里也放些调料），然后，置缸内浸渍六小时，翻动后，继续腌六小时（如鸭子老，时间应适当延长），出缸，吊起滴干盐水，用热纱布将鸭身内外擦干净，再用两根竹篾片架成十字形，将鸭绷伸整形（如琵琶形），晾十余天。

2. 熏炉内用稻草（忌用木柴）引火，撒上糠壳，待初燃的青烟散后，先烘鸭的里面，再烘表皮，反复烘熏至呈金黄色。临吃时，将鸭洗净，上笼蒸熟，取出，刷上芝麻油，斩成一寸二分长、五分宽的条，盛入盘内即成。

特　点

此菜香味浓郁，回味鲜美，贮存期长，便于携带，是四川省重庆市白市驿的地方风味。

一四九、樟茶鸭子

原　料

肥公鸭……………………………………一只（约重三斤）
花椒………………………………………………约二十粒
精盐………………………………………………………一两
味精………………………………………………………一分
胡椒粉……………………………………………………三分
绍酒………………………………………………………五钱
粝糟汁⑩…………………………………………………一两
芝麻油……………………………………………………二钱
熟菜油……………………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 杀鸭褪毛，在鸭的背尾部横割二寸长的口，取出内脏，割去肛门，洗净，盆内放入清水（约四斤），加花椒、精盐（一两）浸渍约四小时，捞出，再在沸水锅内烫一下，紧皮，搌干水，放入熏炉内，用花茶（一两）、锯末（一斤）、柏树枝（一斤半）、樟树叶（一两）拌匀做熏料，熏至鸭皮呈黄色，取出。将粝糟汁、绍酒、胡椒粉、味精拌匀后，在鸭身上抹匀，再将鸭放入大蒸碗内，上笼蒸两小时，出笼晾凉。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入鸭炸至鸭皮酥香，捞出，刷上芝麻油。将鸭颈斩成六分长的段，盛入圆盘中间，再将鸭身斩成一寸长、五分宽的条（鸭皮朝上）盖在鸭颈块上，摆成整鸭形即成。

特　点

此菜经腌、熏、蒸、炸等工序，制作考究，要求严格，成菜色泽金红，切块装盘后，仍保持鸭形，外酥内嫩，带有

樟木和茶叶的特殊香味，别具风味，是四川省著名菜肴之一。

一五〇、香酥肥鸭

原　料

嫩肥公鸭……………………一只（约重二斤五两）

姜……………………………………一钱五分

葱结……………………………………三根

精盐…………………………………一钱五分

花椒…………………………………约十五粒

五香粉…………………………………五分

绍酒……………………………………七钱

芝麻油…………………………………三钱

熟菜油…………………………二斤（约耗二两）

葱酱味碟㉒……………………………四碟

制　法

1. 鸭经初步加工后，斩去翅尖、脚，洗净，搌干水。用五香粉、绍酒、精盐在鸭身内外抹匀（肉厚处多抹），盛入盆内，浸渍二十分钟取出，置大蒸碗内，再将姜（拍松）、葱、花椒放在鸭上，上笼蒸烂，取出，搌干水。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入鸭子炸至皮酥香（呈金黄色），捞起，刷上芝麻油，盛入盘内，与葱酱味碟同时上桌（吃时可配以花卷）。

特　点

此菜色金黄，皮酥肉嫩，味香可口。

一五一、蛋酥鸭子

原　料

嫩肥鸭……………………………一只（约重三斤）
熟猪肥膘肉……………………………………二两
熟火腿……………………………………………一两
荸荠………………………………………………五个
鸡蛋糊④…………………………………………三两
精盐…………………………………………一钱五分
绍酒………………………………………………三钱
胡椒粉……………………………………………二分
葱段………………………………………………五钱
姜…………………………………………………二钱
芝麻油……………………………………………三钱
熟菜油……………………………二斤（约耗二两）
糖醋生菜㉓………………………………………三两
椒盐味碟⑪………………………………………二碟

制　法

1. 杀鸭褪毛，从脊背开口，去内脏，斩掉脚、嘴，割去肛门，洗净，放入汤锅内烫一下，捞出，搌干水，抹上盐（一钱）、绍酒（二钱），盛入碗内，加入姜（拍松）、葱，上笼蒸粑，取出，晾凉，剔去全部鸭骨，保持鸭肉和皮完整。

2. 将取下的鸭肉（勿弄破鸭皮）切成一分半粗的丝。肥膘肉、火腿、荸荠（去皮）均切成一分粗的丝。

3. 将鸭肉、肥膘肉、火腿、荸荠等丝盛入盆内，加入胡椒粉、精盐（五分）、绍酒（一钱）、鸡蛋糊（一两），拌匀成鸭馅。将鸭皮理伸平铺在盘内（鸭皮表层朝盘底），均匀地涂抹上鸡蛋糊（二两），再将拌好的鸭馅放在鸭皮上拍平成饼状。

4. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入鸭饼炸至呈浅黄色，捞起，待油温又回升至七成热时，再将鸭饼放入，炸至呈金黄色，捞出，刷上芝麻油，切成一寸二分长、五分宽的条，鸭皮向上，盛入盘的一端，盘的另一端放糖醋生菜，与椒盐味碟同时上桌。

特　点

此菜颜色金黄，皮酥馅嫩，质细化渣。

一五二、椿芽烘蛋

原　料

鸡蛋……………………………………………五个
嫩香椿…………………………………………一两
湿淀粉…………………………………………三钱
精盐……………………………………………六分
熟猪油……………………………五两（约耗三两）

制　法

1. 将鸡蛋搕入碗内，加入湿淀粉搅打，再放入精盐、

香椿（切碎）继续搅匀。

2. 炒锅置中火上，下油烧至六成热，移至小火上，舀起约一两油后，倒入蛋液，并将舀起的油淋入鸡蛋中间，加盖盖上，烘约六分钟，翻面，再烘三分钟，滗去余油，盛入盘内即成。

特　点

此菜色金黄，味鲜香，有香椿特殊的香味。

一五三、馅子嫩蛋*

原　料

鸡蛋……………………………………………四个
猪肥瘦肉………………………………………二两
葱花……………………………………………三钱
姜末……………………………………………五分
酱油……………………………………………三钱
精盐……………………………………………八分
味精……………………………………………一分
湿淀粉…………………………………………五分
肉汤……………………………………………五两
芝麻油…………………………………………一钱
熟猪油…………………………………………三两

制　法

* 馅子：炒好的肉末。

1. 将鸡蛋揕入碗内，打散，加入精盐（五分）、湿淀粉、味精、肉汤搅匀。肥瘦肉剁成碎粒。

2. 炒锅置中火上，下猪油（二两）烧至六成热，倒入蛋液，来回推炒，待凝结成熟，盛入盘内。锅里再放猪油（一两），烧至七成热，下肉粒炒散后，加入姜、精盐（三分）、酱油炒出香味，浇在嫩蛋的面上，再撒上葱花，淋上芝麻油即成。

特　点

此菜色黄亮，蛋细嫩，肉末酥香，清淡爽口。

一五四、酿　鸽　蛋

原　料

鸽蛋……………………………………………二十个

鸡脯肉……………………………………………一两

猪里脊肉…………………………………………一两

鲜黄豆（毛豆）……………………………约十五粒

荸荠……………………………………………五个

瘦火腿……………………………………………三钱

虾米……………………………………………二钱

鸡蛋清……………………………………………二个

绍酒……………………………………………三钱

细干淀粉………………………三两（约耗一两五钱）

湿淀粉……………………………………………二钱

胡椒粉……………………………………………一分

精盐……………………………………………………二分

芝麻油…………………………………………………三钱

熟猪油………………………一斤（约耗一两五钱）

糖醋生菜㉓ ……………………………………………三两

椒盐味碟⑪ ……………………………………………二碟

制　法

1. 将猪里脊肉放在清水内漂去血水，与鸡脯肉分别洗净，去筋，捶成茸，盛入碗内，用清水一两（分两次加入）搅散，然后加入鸡蛋清、精盐、湿淀粉搅匀成馅。火腿、虾米、荸荠（去皮）、鲜黄豆切成碎米粒状，与绍酒、胡椒粉一起放入鸡肉馅内搅匀，再分成二十份。

2. 选二十个大小相等的小酒杯，擦洗干净，内抹少许熟猪油，再将鸽蛋逐个磕入杯内，上笼稍蒸一下，待鸽蛋的蛋白紧皮成糖心蛋时，取出，分别用竹筷将每一份馅酿入鸽蛋内，使蛋黄自然流出封口，再上笼蒸至鸽蛋全熟，取出，放在细干淀粉内滚动一下，均匀沾上一层粉。

3. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，下鸽蛋炸至呈淡黄色，捞起，待油温回升至七成热时，再放入鸽蛋炸至呈金黄色，捞出，盛入盘的一端，淋上芝麻油，盘的另一端放糖醋生菜，与椒盐味碟同时上桌。

特　点

此菜外酥内嫩，鲜美可口。

野 味 菜 类

一五五、红烧熊掌

原　料

干熊前掌……………………………一对（约重三斤）
肥母鸡肉……………………………………二斤
猪肘肉（带骨）…………………………二斤
酱油……………………………………………六钱
绍酒……………………………………………八两
精盐……………………………………………一钱
冰糖糖色……………………………………二钱
味精……………………………………………三分
胡椒粉………………………………………三分
姜……………………………………………三两六钱
大葱……………………………………………二斤
肉汤…………………………………………十七斤
芝麻油………………………………………一两
熟猪油……………………………………三两五钱

制　法

1. 将熊掌放入沸水锅内，用小火煮五小时，去尽毛，刮尽粗皮（如刮不尽，可继续煮至能刮尽为止），继续煮至五成熟，剔净骨，保持形整。肥母鸡肉斩成大块。猪肘刮洗

干净，剖开。葱洗净，切下葱白待用，剩下的葱叶分成四份。姜拍松，分成五份。

2. 炒锅置旺火上，下猪油（七钱）烧至三成热，放入姜、葱叶各一份炒一下，加入肉汤（五斤）、精盐(二分)、绍酒（二两），下熊掌煮十五分钟，捞出（锅内汤、姜、葱不用）。按以上的调料比例和方法，再将熊掌继续煮两次后，捞出，用干净纱布包好。

3. 炒锅置旺火上，放入剩下的猪油（一两五钱）烧至三成热，放姜、葱白炒一下，加入鸡块、猪肘肉、肉汤（二斤）、酱油、精盐（四分）、冰糖糖色、绍酒（二两）、胡椒粉、熊掌（布包）烧沸，撇尽浮沫，倒入铝锅内，在小火上煨三小时至粑。取大圆盘一个，先将锅内葱白取出，放在盘里，再取出熊掌（将布解开，掌心向上），盖在葱白上（捞去鸡块、猪肘肉、姜块）。锅里的原汁收浓，加入味精、芝麻油，起锅，浇在熊掌上即成。

特　点

此菜色泽黄亮，熊掌形整，掌肉软糯，汁浓味香，营养丰富，是用于高级筵席的名贵菜肴。

一五六、凉拌麂肉

原　料

净麂腿肉……………………………………………一斤

辣椒油⑧……………………………………………六钱

蒜泥…………………………………………………一钱

姜……………………………………………………三钱
葱白………………………………………………一两五钱
花椒粉……………………………………………三分
绍酒………………………………………………六钱
酱油………………………………………………九钱
白糖………………………………………………一钱
味精………………………………………………三分
清汤㉑……………………………………………一斤五两
芝麻油……………………………………………四钱

制　法

1. 将鹿肉放在温水中洗净杂质（如系干鹿腿肉，需用温水泡一天，其间换水三次，去腥味），盛入大蒸碗内，加入绍酒、葱白（五钱）、姜（拍松）、清汤（将肉淹没为度），上笼用旺火蒸约三十分钟至熟，取出，去筋，晾凉，切成一寸五分长、一分粗的丝，盛入盘内。葱白（一两）切成与鹿肉丝同样粗细的丝，镶在鹿肉丝的旁边。

2. 取碗一只，放入酱油、芝麻油、辣椒油、花椒粉、蒜泥、白糖、味精调匀（临吃时再调好），淋在鹿肉丝上即成。

特　点

此菜麻辣醇香，鲜美可口。

一五七、五香卤斑鸠

原　料

斑鸠……………………………………………………四只
味精……………………………………………………二分
酱油……………………………………………………一钱
卤水……………………………………………………五斤
芝麻油…………………………………………………五钱

制　法

选用新鲜的扑斑鸠*，干褪毛(茸毛用酒精火燎尽)，挖尽鸟枪子，在凉水内洗净，从背尾部割开，去内脏，洗净，斩去头、脚爪，将翅膀翻扭在背上盘好，放入沸水锅内煮尽血水，在卤水内卤煮半小时至熟，捞出，斩成一寸二分长、四分宽的条，摆入盘内，取少许卤水加酱油、味精、芝麻油调匀，浇在斑鸠上即成。

特　点

此菜肉质细嫩，味浓可口。

一五八、香酥麻啄

原　料

麻啄鸟* ……………………………………………十二只
葱段……………………………………………………五钱
胡椒粉…………………………………………………一分
姜………………………………………………………五钱
花椒…………………………………………………约十五粒

---

* 扑斑鸠：即雌斑鸠。
* 麻啄鸟：比麻雀略大，体圆，嘴尖，产于川西平原。

酱油……………………………………………六钱
精盐…………………………………………一钱五分
绍酒……………………………………………一两
白糖……………………………………………二分
五香粉…………………………………………二分
熟菜油……………………………三斤（约耗三两）
葱酱味碟[22]……………………………………二碟

制　法

1. 将麻啄鸟头部浸入清水中闷死，干褪毛（茸毛用酒精火燎尽），剖腹去内脏，洗净，放入沸水锅中煮一下，再洗净，斩去脚爪。

2. 取碗一只，放入精盐、五香粉、胡椒粉、白糖调匀，均匀地抹在麻啄身内外，然后盛入盆内，加入花椒、葱、姜（拍松）、绍酒，盆口用皮纸封严，上笼蒸约一小时至烂，取出，搌干水。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入麻啄炸至呈金黄色（皮酥），盛入盘内，与葱酱味碟同时上桌。

特　点

此菜色泽金黄，香酥细嫩。

一五九、宫保野鸡

原　料

净野鸡胸、腿肉……………………………五两
油酥花生米（去衣）…………………………一两

干辣椒……………………………六根（约重五钱）

花椒……………………………………一分五厘

姜片……………………………………………三分

马耳朵葱⑤……………………………………五钱

绍酒……………………………………………六钱

精盐……………………………………………二分

酱油……………………………………………五钱

醋………………………………………………一分

湿淀粉…………………………………………一两

白糖……………………………………………三分

蒜片……………………………………………三分

肉汤……………………………………………五钱

芝麻油…………………………………………三钱

熟猪油…………………………………………三两

制　法

1. 将野鸡肉用刀背轻轻排松，切成四分见方的丁，盛入碗内，加精盐、酱油（二钱）、绍酒（二钱）、湿淀粉(八钱)拌匀。干辣椒去子，切成五分长的段。在碗中放绍酒(四钱)、酱油(三钱)、白糖、肉汤、淀粉(二钱)调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至六成热，放入干辣椒段炸呈黄色，再加花椒炸一下，下鸡肉炒散，放入姜、蒜、葱炒一下，烹入芡汁，再炒一下，然后加入花生米，淋入醋、芝麻油，颠翻一下即成。

特　点

此菜色棕红，肉鲜嫩，花生酥脆，微辣。

一六〇、冬笋溜野鸡丝

原　料

野鸡脯肉…………………………………………四两

净冬笋……………………………………………三两

细干淀粉……………………………………一两五钱

精盐………………………………………………八分

绍酒………………………………………………三钱

味精………………………………………………二分

湿淀粉……………………………………………一钱

肉汤………………………………………………五钱

芝麻油……………………………………………五钱

熟猪油………………………四两（耗油一两五钱）

制　法

1. 将野鸡脯肉片成二寸长的片，每片的两面都沾上干淀粉，再切成一分粗的丝，盛入碗内。冬笋煮熟，切成一寸五分长、一分粗的丝。取碗一只，放入精盐、绍酒、味精、芝麻油、湿淀粉、肉汤，调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入鸡丝划散，滗去余油，加入冬笋丝炒匀，烹入芡汁，到收汁亮油时，颠翻一下即成。

特　点

此菜色白，脆嫩清香，咸鲜爽口。

一六一、葱烧野鸭

原　料

野鸭……………………………………二只（约重三斤）

鸡颈、鸡翅膀……………………………………五两

猪肥瘦肉…………………………………………五两

葱白段……………………………………………四两

酱油………………………………………………八钱

冰糖糖色…………………………………………三钱

姜…………………………………………………五钱

葱结………………………………………………一两

精盐………………………………………………五分

绍酒………………………………………………一两

胡椒粉……………………………………………二分

味精………………………………………………二分

肉汤………………………………………………三斤

芝麻油……………………………………………五钱

熟鸡油……………………………………………五钱

熟猪油…………………………………………二两五钱

制　法

1. 将新鲜肥嫩的野鸭干褪毛（茸毛用酒精火燎尽），挖尽鸟枪子，洗净，从背尾部开口去内脏，去肛门，斩去脚，将翅膀扭在背上盘好，放入汤锅内煮尽血水，捞出洗净，用布包好。

2. 炒锅置旺火上，下猪油（一两五钱）烧至五成热，放入猪肥瘦肉、鸡块炒一下，加酱油（四钱）、精盐、冰糖糖色、绍酒、姜、葱结、胡椒粉（一分）、肉汤烧沸，撇尽浮沫，倒入铝锅，放入鸭包，置小火上煨两小时至炽。

3. 炒锅置旺火上，下猪油（一两）烧至五成热，下葱白段煸炒至香，将烧鸭的原汁滗入锅内（鸡颈、翅和猪肉块、姜、葱结不用），加入酱油（四钱）烧沸。从铝锅内捞出鸭包，解开包，将鸭盛入盘内，再将葱白捞出，围在鸭的周围，汤汁收浓后，加芝麻油、鸡油、味精、胡椒粉（一分）推匀，浇在鸭上即成。

特　点

此菜鸭肉软香细嫩，有较浓的葱香味。

一六二、珊瑚烧野鸡

原　料

野鸡……………………………一只（约重二斤五两）

胡萝卜……………………………………一斤五两

葱结…………………………………………三钱

姜……………………………………………二钱

粡糟汁⑩ ……………………………………一两

精盐……………………………………一钱五分

花椒……………………………………约十五粒

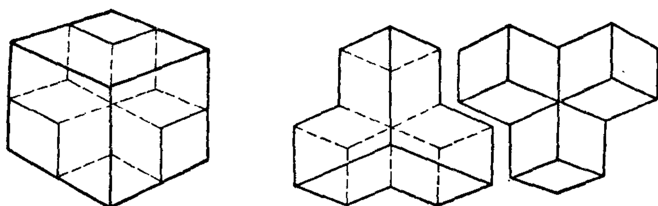
湿淀粉………………………………………五钱

味精…………………………………………二分

肉汤……………………………………………一斤五两
芝麻油……………………………………………五钱
熟鸡油……………………………………………三钱
熟猪油……………………………………………二两

制　法

1．将野鸡干褪毛，去内脏、肛门，挖出鸟枪子，洗净，斩成一寸见方的块。胡萝卜切成七分大的“吉庆块”（如图）。



2．炒锅置旺火上，下猪油烧至六成热，放入鸡块炒干水分后，加入姜（拍松）、葱、精盐、粉糟汁、花椒炒匀，再加入肉汤烧沸，撇尽浮沫，舀入铝锅内，置小火上煨至八成烂，加入胡萝卜块，再煨至烂，然后捡去葱、姜、花椒，用湿淀粉勾薄芡，盛入盘内，淋入鸡油、芝麻油，加味精即成。

特　点

此菜鸡肉细嫩，汤汁白，胡萝卜呈珊瑚色。

一六三、三鲜鹿掌

原　料

干鹿掌……………………………………………六对
净母鸡肉…………………………………………一斤
猪肘肉……………………………………………一斤
猪排骨……………………………………………一斤
冰糖糖色…………………………………………六钱
绍酒……………………………………………五两五钱
精盐……………………………………………二钱五分
熟火腿……………………………………………一两
水发口蘑………………………………………二两五钱
净冬笋…………………………………………一两五钱
味精………………………………………………二分
姜…………………………………………………一两
葱结………………………………………………一两
葱段………………………………………………二两
湿淀粉……………………………………………六钱
肉汤………………………………………………八斤
芝麻油……………………………………………五钱
熟鸡油……………………………………………五钱
熟猪油……………………………………………三两

制　法

1．鹿掌用温水泡透，洗净杂质，放入沸水锅内煮约两小时至将要离骨时，捞起，放在清水内去尽毛与脚底茧巴，洗净，出骨后（保持形整不烂），放入沸水锅内余三次（每次加绍酒五钱）。炒锅置中火上，下猪油（五钱）烧至五成热，放入葱段（一两）、姜（三钱）炒一下，加入肉汤（三

斤）、鹿掌、绍酒（一两）烧沸，喂五分钟。再用同样原料和方法喂一次，取出，晾凉，修整，用纱布包好。鸡肉、猪肘肉、排骨洗净，斩成大块。冬笋、熟火腿切成一寸五分长、五分宽、一分厚的片。水发口蘑对剖成两片。

2. 炒锅置旺火上，下猪油（一两）烧至五成热，放入姜（四钱）、葱结炒一下，加入鸡肉、猪肘肉、排骨炒匀，接着加入肉汤（二斤）烧沸，撇尽浮沫，放入冰糖糖色、精盐、绍酒（二两），舀入铝锅，将鹿掌放在中间，移至小火上煨约两小时至烂。

3. 炒锅置中火上，下猪油（一两）烧至五成热，加入火腿、冬笋、口蘑炒一下，滗入煨鹿掌的原汁，烧约三分钟，盛入盘内垫底。从铝锅内取出布包（其余原料不用），解开，将鹿掌（掌心向上）放在火腿、冬笋、口蘑上，铝锅里的汤汁用湿淀粉勾薄芡，加味精、芝麻油、熟鸡油推匀，浇在鹿掌上即成。

特　点

此菜色泽金黄，味浓香鲜，营养丰富。

一六四、黄焖野兔

原　料

野兔……………………………………一只（约重三斤）

水发玉兰片………………………………………………一两

水发蘑菇…………………………………………………五钱

花椒…………………………………………………约十五粒

绍酒……………………………………………………五两
冰糖糖色………………………………………………三钱
精盐……………………………………………………五分
酱油……………………………………………………一两
味精……………………………………………………二分
葱段……………………………………………………一两
姜………………………………………………………五钱
肉汤……………………………………………………二斤
芝麻油…………………………………………………五钱
熟猪油…………………………………………………二两

制　法

1. 将野兔剥皮去内脏，斩去头、脚，挖去鸟枪子，漂洗干净，斩成一寸二分见方的块，用清水浸漂三十分钟，再放入沸水锅内氽一下，捞出，沥干水。玉兰片拍松，撕成短条。蘑菇对剖。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入兔块、酱油、葱、姜（拍松）、花椒煸一下，再加入肉汤、绍酒、精盐、玉兰片、蘑菇、冰糖糖色烧沸，撇去浮沫，舀入铝锅内，移至小火上煨约两小时至兔块𤆵，盛入盘内（捡去姜、葱、花椒），收浓汤汁，加味精、芝麻油，浇在兔块上即成。

特　点

此菜色泽金黄，肉香味浓。

一六五、清蒸竹鸡

原　料

竹鸡* ……………………………四只（约重二斤）
猪网油……………………………一张（约重五两）
水发竹荪……………………………………五钱
精盐…………………………………………二钱
胡椒粉………………………………………三分
绍酒…………………………………………八钱
姜……………………………………………五钱
葱结…………………………………………五钱
味精…………………………………………二分
清汤㉑ …………………………………二斤五两
鸡油…………………………………………一两

制　法

1. 将竹鸡干褪毛（茸毛在酒精火上燎尽），去内脏、肛门，洗净，放入沸水锅内氽约三分钟，捞出洗净，斩去脚。姜（拍松）、葱用纱布包好。竹荪切成六分长的段，漂入清水中。

2. 将鸡身内外抹匀盐，盛入蒸盆内（鸡脯向上），放入姜、葱、胡椒粉、绍酒、鸡油、竹荪，然后将猪网油洗净，盖在上面，加入清汤，用皮纸封严，上笼蒸约两小时至烂，取出，揭去网油，捡去姜、葱，再加入味精即成。

特　点

此菜颜色洁白，原汁原味，鲜嫩可口。

---

* 竹鸡：生活在浅丘陵竹林中的一种野鸡，体较小而圆。

一六六、旱蒸贝母鸡

原　料

活贝母鸡* ……………………一只（约重三斤）

花椒……………………………………约二十粒

姜…………………………………………五钱

葱结………………………………………一两

绍酒………………………………………二两

精盐……………………………………一钱二分

味精………………………………………三分

清汤㉑ ……………………………………五两

制　法

贝母鸡经初步加工后，用清水浸漂约半小时，捞起，晾干水。将精盐（六分）、绍酒（一两）、姜（拍松三钱）、葱（五钱）、花椒（十粒）拌匀，取其汁在鸡身内外抹匀，腌约一小时，放入沸水锅内氽一下，搌干水。再在鸡身内外抹匀精盐（六分）、绍酒（一两），腿、腹部多抹，盛入盆内，加入清汤、姜（二钱）、葱（五钱）、花椒（十粒），用皮纸封严盆口，上笼蒸约两小时至𤆵，取出，揭去皮纸，捡去姜、葱、花椒，加入味精即成。

特　点

此菜味鲜美，营养丰富，其肉有润肺止咳之效，是珍贵

---

* 贝母鸡：产于四川省阿坝高原地带，因啄食贝母，故名。

野味菜肴之一。

一六七、菠饺秧鸡汤

原　料

秧鸡* ……………………………二只（约重二斤）

猪网油……………………………………二两

猪肥瘦肉…………………………………一两五钱

面粉………………………………………二两

净菠菜叶…………………………………五两

姜…………………………………………一钱

葱段………………………………………二钱

胡椒粉……………………………………二分

绍酒………………………………………二钱

味精………………………………………二分

精盐………………………………………八分

清汤㉑ ……………………………………二斤

制　法

1. 将秧鸡干褪毛，去内脏、肛门，挖去鸟枪子，洗净，放入沸水锅内氽一下，斩去脚爪、嘴角，盛入盆内，加入葱、姜（拍松）、精盐（三分）、清汤，盖上网油，上笼蒸约四十分钟。

2. 菠菜叶洗净，揉碎取汁，加面粉揉匀，擀成直径一

---

* 秧鸡：生活在四川盆地秧田和水塘中的野鸡，腿长而细。

寸五分的饺皮。肥瘦肉剁茸，盛入碗内，加入精盐（二分）、味精（一分）、胡椒粉（一分）、绍酒（一钱），拌匀成饺馅，分别放在饺皮上包成半月形的菠饺共二十四个，放在沸水锅内煮熟。

3. 从笼中取出秧鸡，揭去网油，捡去葱、姜，将秧鸡盛入汤盘内，周围镶上菠饺。盆内的原汁滗入锅内，加入精盐（三分）、胡椒粉（一分）、味精（一分）、绍酒（一钱）烧沸后，舀入盛鸡的汤盘里即成。

特　点

此菜鸡肉细嫩，汤清，饺碧绿，色彩协调，味鲜适口。

甜　菜　类

一六八、冰糖银耳

原　料

银耳……………………………………………三钱

鸡蛋清…………………………………………二个

冰糖……………………………………………五两

桔瓣……………………………………………二十瓣

制　法

1. 将银耳放在温水中泡约一小时，去根，洗净杂质，漂在清水中。

2. 将铝锅置旺火上，加入清水一斤五两加冰糖熬化。鸡蛋清盛入碗内，加清水一两调匀，倒入糖液内搅匀，烧沸，撇尽浮沫，盛入大蒸碗（应洁净无油垢）内，加入银耳（沥干水），用皮纸封好碗口，上笼蒸约一个半小时，至银耳软糯、汁浓稠时取出，倒入大汤碗内，加桔瓣（用开水烫一下）即成。

特　点

此菜汤汁清澈，银耳软糯，味甜醇厚，营养丰富。

一六九、银耳鸽蛋糊

原　料

银耳……………………………………………………二钱
鸽蛋……………………………………………………十二个
核桃仁…………………………………………………五钱
荸荠粉…………………………………………………二两
白糖……………………………………………………五两

制　法

1．银耳在温水中泡约一小时，去根，洗净杂质，盛入碗内，加清水三两，上笼蒸约一小时三十分钟，取出。取大碗一只，放少许凉水，搕入鸽蛋，连水一起倒入温水锅中，煮成糖心蛋，捞入凉水内。另取碗一只，放入荸荠粉、清水一两调成粉浆。核桃仁用温水浸泡半小时，剥皮，沥干水，用油炸酥，铡碎成米粒状。

2．铝锅置中火上，加清水一斤二两，滗入蒸银耳的汁，倒入粉浆，加白糖、桃仁，搅匀成核桃糊，盛入汤盘中。

3．将银耳镶在核桃糊的周围，十二个鸽蛋用沸水氽一下至刚熟，再镶在银耳的周围即成。

特　点

此菜洁白，软糯，甜润爽口，有较高的营养价值。

一七〇、粘糖羊尾

原　料

猪肥膘肉……………………………………………六两

鸡蛋糊④……………………………………………四两

白糖…………………………………………………四两

熟芝麻粉……………………………………………一钱

熟菜油………………………二斤（约耗一两五钱）

制　法

1. 选猪肋条上的肥膘肉（连皮）洗净。在沸水锅内煮约一小时，捞起晾凉后，去皮，切成一寸三分长、三分粗的条。放在沸水锅里氽一下，搌干水。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至五成热，将肉条挂上蛋糊，逐条放入油锅内，炸至呈淡黄色捞起；待油温回升至六成热时，再放入，炸至呈金黄色（已酥脆）时，捞出。

3. 在炒锅内放清水三两烧沸，再加入白糖，不断炒动，待糖汁起大泡时，放入肉条，将锅端离火口，不停翻炒，接着放芝麻粉，翻炒至肉条粘满糖汁和芝麻粉时，再把肉条翻散，盛入盘内即成。

特　点

此菜外酥内嫩，肥而不腻，质似羊尾，香甜可口，因传统制法是炸后形似羊尾，故名。

一七一、广柑鲜果羹

原　料

净鲜广柑瓣……………………………二十瓣
鲜雪梨……………………………………一个
百合………………………………………三钱
湿糯米粉…………………………………五钱
白糖………………………………………四两
鸡蛋清……………………………………一个
明矾………………………………………一分

制　法

1．将广柑瓣盛于碗中。雪梨去皮，切成指甲片，放在明矾水中浸泡一下，再放入沸水锅内氽一下，捞起，漂在清水内。百合洗净蒸烂。湿糯米粉搓成樱桃大的粒。

2．铝锅置中火上，放入清水一斤五两加白糖熬化，将鸡蛋清搅散倒入锅里，推动几下，待蛋泡浮起，撇尽浮沫，加入梨片、百合、糯米粉粒。待糯米粉粒浮起，再下广柑即成。

特　点

此菜汁清澈，甜香爽口。

一七二、玫瑰锅炸

原　料

面粉……………………………………………………二两
干淀粉………………………………………………一两五钱
鸡蛋……………………………………………………二个
白糖…………………………………………………三两五钱
蜜玫瑰………………………………………………一钱五分
熟菜油…………………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 将鸡蛋、面粉、干淀粉（三钱）和清水一两盛入碗内，搅匀后，再加清水二两搅成蛋面浆。

2. 炒锅置旺火上，放清水二两烧沸，倒入蛋面浆，搅匀至浓缩不粘锅、起大泡时（已熟），盛入抹好油的瓷盘内，抹成四分厚的饼状，晾凉后，放在干淀粉（一两二钱）内，切成一寸二分长、四分粗的条，并沾一层干淀粉。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，放入蛋面条炸约三分钟，捞起，待油温又烧至八成热，再复炸至呈金黄色，捞起，成"锅炸"。

4. 炒锅置中火上，放清水二两烧沸，加入白糖翻炒至糖汁冒大泡时，加蜜玫瑰炒匀，将"锅炸"倒下，继续翻炒，随后将锅端离火口，炒至玫瑰糖汁粘在"锅炸"上即成。

特　点

此菜外酥内嫩，香甜可口，具有玫瑰香味。

一七三、雪花核桃泥

原　料

玉米粉……………………………………………………三两

核桃仁……………………………………………………一两

鸡蛋黄……………………………………………………四个

鸡蛋清……………………………………………………二个

白糖………………………………………………………五两

荸荠………………………………………………………五个

蜜瓜元……………………………………………………三钱

蜜枣………………………………………………………三钱

蜜樱桃……………………………………………………四钱

熟猪油……………………………………………………四两

制　法

1．核桃仁用沸水浸泡后，剥皮，炸酥。荸荠（去皮）、蜜瓜元、蜜枣分别铡成绿豆大的粒，盛入碗内，加入白糖、鸡蛋黄、玉米粉、清水（八两）调成浆。鸡蛋清打成蛋泡。

2．炒锅置中火上，下油烧至六成热，倒入调好的浆，快速翻炒至发白亮油、呈现鱼子蛋状时，下核桃炒匀，盛入盘中，盖上蛋泡，放上樱桃即成。

特　点

此菜香甜细嫩，油而不腻。

一七四、酥扁豆泥

原　料

干扁豆* ……………………………………………五两

白糖……………………………………………………四两

蜜玫瑰……………………………………………一钱二分

熟猪油……………………………………………三两五钱

制　法

1. 将扁豆洗净，煮三十分钟（能脱皮为度），捞出、去皮，盛入碗内，加清水（淹没扁豆），上笼蒸约两小时取出，沥干水，压成茸泥。

2. 炒锅置中火上，下猪油、豆泥，炒至水分将干，放入白糖炒至豆泥不粘锅底和手勺时，再放蜜玫瑰炒几下即成。

特　点

此菜酥香味甜，爽口，具有玫瑰香味。

一七五、红苕泥

原　料

红苕（红薯）……………………………………二斤

白糖……………………………………………………四两

---

* 扁豆：四川习惯称蛾眉豆。

熟猪油……………………………………………四两

制　法

1. 选红心红苕洗净，削皮，上笼蒸𤆵，取出，压成茸泥。

2. 炒锅置中火上，下油（二两）烧至七成热，放入苕泥，翻炒至水气将干，再加油（二两）继续炒至苕泥呈现鱼子蛋状时，加入白糖快速炒匀即成。

特　点

此菜黄红油亮，甜香可口，是粗粮细作的甜菜。

一七六、炸豆沙球

原　料

豆沙……………………………………………一两五钱

干淀粉…………………………………………一两五钱

鸡蛋清……………………………………………五个

面粉……………………………………………三钱

白糖……………………………………………四两

熟猪油……………………………………………一两

熟菜油………………………………二斤（约耗一两）

制　法

1. 炒锅置中火上，放入清水一两加白糖(二两)、猪油烧沸，加入豆沙，炒熟起锅，晾凉后，做成二十个圆形豆沙小球。取碗一只，放入鸡蛋清打成蛋泡，再加入面粉、干淀粉调成蛋浆糊。

2. 炒锅置中火上，下菜油烧至五成热，将锅端离火口，再将豆沙球逐个在蛋浆糊内挂糊后，放入油锅内，锅移置中火上，待豆沙球炸熟后捞起，盛入盘内，撒上白糖（二两）即成。

特　点

此菜香甜化渣，细嫩爽口。

一七七、雪焗桃脯

原　料

白花桃……………………………………………二斤
鸡蛋清……………………………………………四个
白糖………………………………………………四两
冰糖………………………………………………二两
明矾………………………………………………二分

制　法

1. 将白花桃去皮，切成四瓣，去核，用清水二斤加明矾浸泡三分钟，捞出，放入沸水锅内汆一下，盛入碗内，加白糖（二两），上笼蒸约一小时至熟。鸡蛋清打成蛋泡，在沸水锅中烫熟成雪花蛋。

2. 炒锅置中火上，放入清水五两加白糖（二两）熬化烧沸，加冰糖，溶化后熬浓收汁。将蒸熟的桃脯（原汁不要）翻扣在盘内，淋上糖汁，盖上雪花蛋即成。

特　点

此菜形色美观，糖汁明亮，味甜爽口。

一七八、芙蓉肉糕

原　料

猪肥膘肉……………………………………………五两

鸡蛋糊④ ……………………………………………三两

饴糖…………………………………………………一两

白糖…………………………………………………三两

红糖…………………………………………………二两

熟菜油……………………………二斤（约耗二两）

制　法

1．将猪肥膘肉煮熟，切成一寸五分长、一分粗的丝，放入沸水锅内汆一次，沥干水，晾凉，放在碗内，加入鸡蛋糊拌匀。

2．炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入肉丝（抖散）稍炸一下，捞起（把粘连的撕开），待油温回升至八成热时，放入肉丝炸至色黄、皮酥脆，捞起。

3．炒锅置中火上，放入白糖（一两）、红糖和清水一两，熬至起大泡时，下饴糖炒匀，再倒下炸好的肉丝，随即将锅端离火口，翻炒至肉丝粘满糖汁，倒入搪瓷方盘，摊成约七分厚的块，撒上一层白糖（二两），稍晾凉，切成一寸大的斜方块即成。

特　点

此菜酥脆化渣，味甜香。

一七九、冰汁番茄

原　料

番茄……………………………六个（约重一斤五两）

鸡蛋清……………………………………………一个

冰糖………………………………………………四两

制　法

1. 选八成熟、形美、大小一致的鲜番茄，去皮和子，每个切成四瓣，盛入盘中。鸡蛋清加清水一两搅匀。

2. 炒锅置中火上，放清水七两，加入冰糖熬化，倒入蛋清搅动几下，使糖内杂质浮起，撇去，再熬成浓汁，盛入碗内，晾凉，淋在番茄上即成。

特　点

此菜红艳鲜甜，清凉爽口，是夏季甜菜之一。

一八〇、酿　梨

原　料

金川雪梨…………………………………………四个

蜜樱桃……………………………………………六钱

莲子………………………………………………一两

百合………………………………………………三钱

薏仁米……………………………………………三钱

糯米……………………………………………一两五钱

冰糖……………………………………………………五两

明矾……………………………………………………一分

制　法

1. 将梨从蒂部切约三分厚的一块作“盖子”，挖去梨核（保持梨形完整），削去梨皮，放入清水（清水二斤加明矾一分）内，漂约五分钟。将冰糖（四两）熬浓成糖汁。

2. 糯米、百合、薏仁米分别洗净蒸熟。冰糖（一两）捶碎。樱桃（留四粒形整的备用）、莲子、百合切成绿豆大的粒。以上几种原料与薏仁米、糯米同盛入碗内，拌匀成糖馅，酿入梨腔中，用“盖子”盖好，放入碗中，上笼蒸三小时至烂，取出，去掉“盖子”不要，滗去汤汁，翻扣在盘内，挑去每个梨的脐部，各安上一粒蜜樱桃，淋上热糖汁即成。

特　点

此菜酿馅多样，甜润爽口。

一八一、玫瑰茄饼

原　料

鲜茄子……………………………………………………一斤

面粉……………………………………………………二钱

鸡蛋……………………………………………………三个

干淀粉……………………………………………………九钱

蜜玫瑰……………………………………………………三钱

熟面粉……………………………………………………三钱

白糖……………………………………………………四两

冰糖……………………………………………………二两

熟菜油…………………………………二斤（约耗三两）

熟猪油…………………………………………………五钱

制　法

1．将茄子去皮，削成直径一寸的长圆块，然后，横着切成二分厚的两刀一断的片共二十四个圆片。炒锅置中火上，放入清水三两和白糖（二两）、冰糖，熬化至汁稠浓时起锅，晾凉。

2．取碗一只，放入蜜玫瑰、白糖（二两）、猪油、熟面粉，拌匀成玫瑰馅，分别夹入茄片内。鸡蛋、面粉、淀粉在碗内调成蛋糊。

3．炒锅置中火上，下菜油烧至六成热，将夹好馅的茄片逐个挂上鸡蛋糊，放入锅内炸至色黄、皮酥时捞起，盛入盘内，淋上糖汁即成。

特　点

此菜皮酥内嫩，香甜可口。

一八二、芝麻丸子

原　料

猪肥膘肉……………………………………………四两

熟芝麻粉………………………………………二两五钱

阴米[25]………………………………………一两五钱

炒米粉………………………………………………三两

红糖……………………………………………二两五钱

白糖………………………………………………四两

鸡蛋………………………………………………二个

蜜瓜元……………………………………………三钱

蜜枣………………………………………………三钱

蜜桃脯……………………………………………四钱

熟猪油…………………………………………三两五钱

制　法

1. 将蜜瓜元、蜜枣、蜜桃脯切成绿豆大的粒，与白糖（三两）、红糖、芝麻粉、猪油（三两）调匀，搓成二十个相等的糖馅。肥膘肉剁成茸，盛入碗内，加鸡蛋调匀，再加炒米粉搓匀，搀成二十个大小相等的馅皮。用七成热的水将阴米泡约五分钟，沥干，再淋上清水，使其散疏。

2. 将馅皮分别包上糖馅，沾上一层阴米，盛入碗内，上笼蒸半小时至熟，取出，晾凉后，淋猪油（五钱），再上笼蒸熟，取出，撒上白糖（一两）即成。

特　点

此菜甜润软糯，香醇化渣，油而不腻。

一八三、软炸荷花

原　料

大鲜白荷花……………………………………五朵

蛋清糊⑦………………………………………二两

白糖……………………………………………三两

熟猪油……………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 在五朵荷花中选用大小均匀的花瓣共三十瓣，修去边角，洗净，晾干大盘内。

2. 炒锅置中火上，下油烧至七成热时，端离火口，待油温降到三成热时，将花瓣逐一在蛋清糊内挂一层糊，放入油锅炸至酥脆（必须保持白色），捞出，盛入盘内摆好，撒上胭脂糖即成。

特　点

此菜酥脆芳香，甜而爽口，别有风味。

一八四、八宝锅蒸

原　料

细大米粉……………………………………一两五钱
面粉……………………………………一两五钱
蜜瓜片……………………………………三钱
蜜樱桃……………………………………六钱
莲子……………………………………五钱
扁豆……………………………………五钱
蜜枣……………………………………三钱
桔红……………………………………二钱
核桃仁……………………………………三钱
白糖……………………………………四两
熟猪油……………………………………四两

制　法

1. 将蜜瓜片、蜜枣、桔红、核桃仁均切成绿豆大的粒。将发好的莲子（去皮、心）、扁豆（去皮）入笼蒸烂。

2. 炒锅置旺火上，下油（三两）烧至六成热，下米粉、面粉炒香并呈浅黄色，加沸水五两炒匀，然后下白糖、果料粒、猪油（一两）、莲米、扁豆，炒至呈沙粒状（翻沙），盛入盘内，将蜜樱桃摆在上面即成。

特　点

此菜酥香甜糯，爽口不腻。

素 菜 类

一八五、奶汤素烩

原 料

净莴笋……………………………………二两

净胡萝卜…………………………………二两

净白萝卜…………………………………二两

净冬笋……………………………………二两

土豆………………………………………二两

黄秧白菜心………………………………二两

瓢儿白菜心………………………………二两

番茄………………………………………三两

蘑菇………………………………………二两

奶汤⑬ ……………………………………一斤五两

胡椒粉……………………………………二分

味精………………………………………四分

精盐………………………………………二钱

绍酒………………………………………三钱

湿淀粉……………………………………三钱

熟鸡油……………………………………五钱

制 法

1．将莴笋、胡萝卜、白萝卜、土豆（去皮）、冬笋分

别切成约三寸长、一寸宽的条块，剞成麦穗形，再切成一分厚的薄片。黄秧白、瓢儿白抽掉筋，洗净，切成四瓣，与上述莴笋等料同在沸水锅内焯至半熟，用清水漂凉。番茄去皮、子，切成四瓣。

2. 取大圆盘一只，将莴笋、胡萝卜、白萝卜、土豆、冬笋、黄秧白、瓢儿白按不同颜色隔开，在盘中摆成风车形，番茄摆在中间，周围放上蘑菇，然后轻轻滑进锅中，加入奶汤、精盐、胡椒粉、绍酒，在小火上烧耙，放入味精，加湿淀粉勾薄芡，用手勺推转一周（保持原形），并借用旋转的巧力，保持原形不变地起锅，盛入盘内，再淋入鸡油即成。

特　点

此菜原料多样，形色美观，清香鲜美。

一八六、干煸冬笋

原　料

净鲜冬笋……………………………………………一斤
榨菜…………………………………………………四钱
猪瘦肉………………………………………………一两
糍糟汁⑩……………………………………………一两
精盐…………………………………………………一钱
味精…………………………………………………一分
芝麻油………………………………………………五钱
熟猪油………………………………一斤（约耗三两）

制　法

1. 将冬笋拍松，切成一寸二分长、三分见方的条。瘦肉剁碎。榨菜洗净，切碎。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至六成热，放入冬笋微炸至呈浅黄色。滗出部分油，留油二两，放入碎肉，与冬笋煸炒至散，接着放入榨菜，煸炒至冬笋表皮起皱时，再加入精盐、粉糟汁、味精，淋上芝麻油，颠翻几下即成。

特　点

此菜清香鲜美，脆嫩爽口，是时令菜品之一。

一八七、酱烧冬笋

原　料

净鲜冬笋……………………………一斤五两
豌豆苗……………………………………三两
甜面酱……………………………一两五钱
精盐………………………………………五分
酱油………………………………………三钱
白糖………………………………………一分
味精………………………………………二分
肉汤………………………………………二两
芝麻油……………………………………五钱
熟猪油………………二斤（约耗二两五钱）

制　法

1. 将冬笋切成一寸长、三分厚的条。

2. 炒锅置中火上，下猪油（五钱）烧至七成热，下豌豆苗、精盐（三分）煸炒几下，盛入盘的一端。

3. 炒锅置中火上，放入猪油烧至六成热，下冬笋微炒一下捞起。锅里留余油，下甜面酱炒熟，加肉汤，放入冬笋、酱油（三钱）、白糖烧至汁浓亮油时，加味精、芝麻油，颠匀起锅，盛入盘的另一端即成。

特　点

此菜质嫩鲜脆，酱香味浓。

一八八、软炸蘑菇

原　料

水发口蘑……………………………………………三两

蛋清糊⑦……………………………………………二两五钱

精盐……………………………………………二分

味精……………………………………………二分

熟猪油…………………………一斤（约耗一两）

椒盐味碟⑪……………………………………………二碟

制　法

1. 将口蘑去根，洗净泥沙，用肉汤氽两次，沥干水，盛入碗内，加精盐、蛋清糊、味精拌匀。

2. 将炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热时，逐个放入蘑菇炸至油刚进皮时捞起，待油温上升至七成热时，将蘑菇复炸至呈金黄色，捞出，盛入盘内，与椒盐味碟同时上桌。

特　点

此菜外酥内嫩，味香可口。

一八九、家常牛尾笋

原　料

鲜牛尾笋＊……………………………………………二斤

郫县豆瓣①……………………………………………七钱

酱油……………………………………………………八钱

味精……………………………………………………二分

绍酒……………………………………………………五钱

湿淀粉…………………………………………………三钱

肉汤……………………………………………………五两

熟菜油…………………………………………………二两

制　法

1．将牛尾笋去壳和老根茎，削去粗皮，切成上厚下薄的小块，放入沸水锅内焯一下，放在清水内浸漂。

2．炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入豆瓣(剁细)炒至油呈红色，放笋块（沥干水）炒一下，加入肉汤、酱油、绍酒烧沸入味，用湿淀粉勾芡，待汁浓油亮时，加味精即成。

特　点

此菜色泽红亮，清香脆嫩，味鲜美。

＊牛尾笋：是一种竹笋，产于四川省灌县一带，夏秋季出产，形长如牛尾，故名。

一九〇、麻 酱 凤 尾

原　料

嫩莴笋尖……………………………………二十四根

酱油……………………………………………一两

芝麻酱…………………………………………五钱

味精……………………………………………二分

精盐……………………………………………二分

芝麻油…………………………………………三钱

制　法

1. 将嫩莴笋尖（长约三寸五分）去皮，修理整齐后，在粗的一端切开约二寸长的四瓣（莴笋尖端留一段约一寸五分长，切勿切断），放入沸水锅内焯一下，捞出，晾凉后，整齐地盛入盘内。

2. 取碗一只，放入芝麻酱、酱油、精盐、味精、芝麻油，调匀成味汁，浇在莴笋尖上即成。

特　点

此菜质地脆嫩，味清香，因形如凤尾，故名。

一九一、胡 萝 卜 松

原　料

净胡萝卜中段……………………………………一斤

白糖……………………………………………二两

熟菜油……………………………二斤（约耗二两）

制　法

将胡萝卜洗净，切成细丝，放入六成热的油锅内，炸至水分将干（呈黄红色）时，捞出，压干油汁，抖散，盛入盘内，撒上白糖即成。

特　点

此菜颜色红黄，甜香味鲜。

一九二、烧三色葫芦

原　料

净胡萝卜………………………………………一斤

净白萝卜………………………………………一斤

净莴笋…………………………………………一斤

味精……………………………………………三分

精盐……………………………………………一钱

姜………………………………………………二钱

葱结……………………………………………三钱

湿淀粉…………………………………………三钱

鸡汤……………………………………………五两

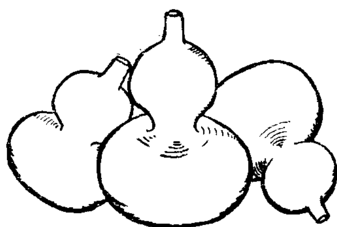
鸡油……………………………………………三钱

熟猪油………………………………………一两五钱

制　法

1. 将胡萝卜、白萝卜、莴笋分别切成十个一寸长的圆柱体，再用小刀刻成葫芦形（如图），每种各刻十个，共三

十个，放入沸水锅内焯熟。



2. 炒锅置旺火上，下油烧至六成热，放入姜（拍松）、葱炒一下，加入鸡汤烧沸出味，捡出葱、姜，下"小葫芦"，加精盐烧烂入味，用湿淀粉勾成浓芡，加入味精，淋入鸡油，拌匀即成。

特　点

此菜造型美观，色彩丰富，清淡爽口。

一九三、炝莲白卷

原　料

莲花白菜（圆白菜）……………………………一斤

干辣椒……………………………………………一钱

花椒…………………………………………约十五粒

精盐………………………………………………五分

酱油………………………………………………一钱

醋…………………………………………………五分

白糖………………………………………………一钱

味精……………………………………………………二分

芝麻油…………………………………………………二钱

熟菜油…………………………………………………二两

制　法

1. 选用鲜嫩、棵大的莲花白叶（去帮），洗净，沥干水。

2. 炒锅置旺火上，放入菜油烧至五成热，下辣椒（去蒂）、花椒炸至呈棕红色时，放入莲花白叶，快速翻炒，加入精盐、酱油、白糖，炒至断生，再加醋起锅，盛入盘内，晾凉。

3. 将炸后的辣椒切成丝，再将莲花白叶逐张铺开，放入几根辣椒丝，裹成直径约四分的卷，切成八分长的段，盛入另一盘内。原汁内捡去花椒，加入味精、芝麻油调匀，浇在菜卷上即成。

特　点

此菜色鲜脆嫩，甜酸香辣，清爽可口。

一九四、灯影苕片

原　料

净红苕（红心红薯）………………二个（约二斤）

白糖……………………………………………………一钱

花椒粉…………………………………………………三分

精盐……………………………………………………二钱

味精……………………………………………………三分

明矾……………………………………………………五分

芝麻油……………………………………………五钱

辣椒油⑧……………………………………………五钱

熟菜油……………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 将红苕切成二寸长、一寸五分宽的长方形，再切成极薄而完整的薄片，漂入盐矾水（清水一斤半、明矾五分、精盐五分）中，浸漂二十分钟，捞出，再放入盐水（清水一斤半、精盐一钱）中，浸渍三十分钟，捞出，晾干水。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成热，将红苕片分两次炸至色棕红、水分将干时，捞出，沥干油，盛入盘内。

3. 取碗一只，放入辣椒油、精盐（五分）、花椒粉、白糖、芝麻油、味精调匀，浇在红苕片上，拌匀即成。

特　点

此菜色泽金红，酥脆爽口，麻辣回甜，系粗菜细作，因片薄透明，故名。

一九五、口袋豆腐

原　料

豆腐……………………………………………二斤

熟火腿片…………………………………………三钱

冬笋片……………………………………………六钱

鲜菜心……………………………………………一两

胡椒粉……………………………………………一分

精盐……………………………………………五分

绍酒……………………………………………………一钱
味精……………………………………………………二分
碱………………………………………………………二钱
奶汤⑬……………………………………………一斤五两
肉汤………………………………………………二斤五两
熟鸡油……………………………………………一钱五分
熟菜油………………………………二斤（约耗三两）

制　法

1. 将块完整、细嫩的豆腐去外皮，切成一寸长、六分粗的长方块共二十四块，并分为三份。鲜菜心在沸水锅内焯一下。

2. 炒锅置小火上，放入沸水一斤和碱搅匀（始终保持沸而不腾）。取另一炒锅置旺火上，下菜油烧至八成热，下豆腐一份（八块），炸至呈金黄色，捞出，放进沸碱水内泡约四分钟，待豆腐内部软和成浆状时捞出，放进清水内浸漂（去其碱味）。如法将另外两份豆腐经油炸、碱水浸泡（浸泡时间：第二次五分钟；第三次六分钟）、清水浸漂，然后将清水内的豆腐盛入盘内，用沸水漂两次，再用肉汤喂两次。

3. 炒锅置中火上，放入奶汤、火腿、冬笋、菜心、胡椒粉、味精、绍酒、精盐烧沸，加入豆腐（沥干水），淋鸡油，盛入汤碗内即成。

特　点

此菜是一种汤菜，汤白而浓，豆腐嫩而鲜，别有风味，因外形完整，内有浆汁，故名。

一九六、罗江豆鸡

原　料

黄豆……………………………………一斤二两

酱油……………………………………一两八钱

熟芝麻末………………………………八钱

花椒粉…………………………………二分

熟菜油…………………………………八钱

制　法

1. 将黄豆用清水泡透，磨成豆浆，滤去豆渣，盛入锅内，烧沸，改用小火（始终保持微微地沸动），待浆面起油皮时，用粗竹筷将油皮挑起，摊开晾干，直至挑完。

2. 将芝麻末、酱油、菜油、花椒粉调匀，抹在豆油皮上，然后裹成四寸长、八分宽、四分厚的长方形块，上笼蒸约三十分钟，使调料浸透油皮，取出晾凉后，横切成一分宽的块即成。

特　点

此菜颜色棕黄，绵软干香，咸鲜带麻，为四川省罗江县特产。

一九七、炒豌豆苗

原　料

豌豆苗…………………………………五两

精盐……………………………………………………四分

熟菜油…………………………………………………一两

制　法

1. 选用新鲜、茎粗、肥嫩的豌豆苗，洗净，沥干水。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至五成热，放入豌豆苗翻炒一下，加入精盐，再翻炒几下即成。

特　点

此菜色翠绿，鲜嫩，有清香。

一九八、浑浆豆花

原　料

干黄豆……………………………………………一斤五两

卤水……………………………………………………一两

郫县豆瓣①……………………………………………三两

豆豉……………………………………………………七钱

花椒粉…………………………………………………三分

蒜泥……………………………………………………三钱

芝麻酱…………………………………………………一两

葱花……………………………………………………五钱

味精……………………………………………………三分

精盐…………………………………………………一钱五分

芝麻油…………………………………………………一两

辣椒油⑧………………………………………………一两

熟菜油…………………………………………………三两

制　法

1. 将干黄豆去尽杂质，洗净，盛入盆内，加清水三斤，浸泡四小时，捞出，再用清水五斤浸泡，然后，磨成豆浆，再加沸水五斤，滤出浆（去豆渣）。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成热，放入豆瓣（剁碎）炒出香味，加豆豉（剁茸）、精盐炒几下，盛入碗内，晾凉后，放入花椒粉、芝麻酱、蒜泥、芝麻油、辣椒油、味精，调匀成味汁，放入碟里，撒上葱花。

3. 将豆浆盛入锅内烧沸（始终保持沸而不腾）约十分钟，舀出豆浆二斤盛入碗内，将锅端离火口，再不停地拨动锅内豆浆，慢慢倒进卤水，使之均匀渗入豆浆内，到豆浆呈现“豆花凝团”时，停止下卤水，至浆质清亮时，边将豆花凝团面上多余的水(约二、三斤)舀出，边用筲箕逐渐紧压凝团使其成豆花，然后用竹刀将豆花划为若干大块，再将碗内豆浆倒入锅内即成。吃时将豆花盛入碗内，与味碟同时上桌。

特　点

此菜质地细嫩，洁白，调料精致，麻辣鲜香，是四川家常菜品。

一九九、蛋酥花仁

原　料

花生米……………………………………………一斤

鸡蛋………………………………………………二个

细干淀粉……………………………………………四两

精盐………………………………………………二钱

熟菜油…………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 将花生米用沸水淋一遍（边淋边翻），加精盐（一钱）拌匀，浸渍一下。

2. 取盆一只，搕入鸡蛋，加干淀粉（二两）、精盐（一钱）调匀，再放入花生米拌匀后，将干淀粉（二两）撒在花生米上（边抖边撒），使花生米成散疏的颗粒。

3. 炒锅置中火上，下油烧至五成热，放入花生米炸至呈金黄色，捞出晾凉即成。

特　点

此菜色泽金黄，香酥可口。

其它菜类

二〇〇、麻婆豆腐*

原料

豆腐（较嫩）……………………………………四两
牛肉………………………………………一两五钱
豆豉………………………………………二钱五分
青蒜苗段……………………………………三钱
辣椒粉………………………………………一钱
花椒粉………………………………………三分
酱油…………………………………………二钱
精盐…………………………………………二分
味精…………………………………………一分
湿淀粉………………………………………六分
肉汤…………………………………………三两
熟菜油……………………………………一两五钱

制法

1. 将豆腐切成六分见方的块，放在沸水中浸泡（去石

---

* 麻婆豆腐：相传清同治末年，在成都北门外万福桥有个小饭店，店主是陈姓妇女，面微麻，利用挑油工人油篓中的余油为其加工豆腐，成菜具有麻辣味鲜、色泽红亮的特点，深受群众欢迎，因而得名，为四川省著名菜肴，国内外享有盛名。

膏味）一分钟，沥干水。牛肉剁成末。

2. 炒锅置小火上，下油烧至六成热，放入牛肉炒至呈金黄色，放精盐、豆豉炒匀，再放辣椒粉炒至有辣香味时，下肉汤、豆腐焗*三分钟（冬天四至五分钟），至冒大气泡、温度很高时，加入青蒜苗、酱油（最好用口蘑酱油）、味精，用湿淀粉勾芡，推动几下，盛入碗内，撒上花椒粉即成。

特　点

此菜麻、辣、烫、鲜、酥、嫩，形整而不烂，具有浓厚的麻辣味，牛肉酥香鲜美。

二〇一、双色锅贴豆腐

原　料

豆腐（较嫩）……………………………………一斤
猪肥膘肉……………………………………一斤
熟瘦火腿……………………………………三钱
鸡蛋皮……………………………………一两
蛋清糊⑦……………………………………一两
鸡蛋清……………………………………三个
细干淀粉……………………………………五钱
精盐……………………………………一钱

* 焗：音“都”，为四川方言语音。用此法做菜，火要小，汤要少，慢慢地煮，汤面不断地冒大气泡，并有“咕嘟”的声音，直到食物本身水分排出而调料味渐渐渗入，就焗好了。

芝麻油……………………………………………三分

熟猪油……………………………五两（约耗二两）

糖醋生菜㉓…………………………………………三两

制　法

1. 将猪肥膘肉（连皮）洗净，放入汤锅内煮至八成熟，捞出，晾凉，切成一寸五分长、一寸二分宽、一分五厚的片共二十四片。然后，用刀尖在每片的四角及中心轻轻戳穿(贴时不会卷起)。豆腐放在丝箩内揉茸，滤去渣，取豆腐茸盛入碗内，加入鸡蛋清(打泡)、精盐、干淀粉搅匀，再加猪油（一两）搅成豆腐糁㉖。鸡蛋皮、火腿分别切成末。

2. 将猪肥膘肉片分别摆在大平盘内，揩去油，抹上蛋清糊，将豆腐糁舀在面上，摊约三分厚，再将蛋皮、火腿末分别放在豆腐糁上（各占一半）为两色，成锅贴豆腐的"坯"。

3. 炒锅置中火上，用猪油滑锅，逐一放入锅贴豆腐坯（肥膘向下），移在小火上约煎八分钟（不断转动，使之火候一致），煎至肉底呈金黄色，豆腐糁成浅黄色，淋入芝麻油，盛入盘的一端，糖醋生菜放在盘的另一端即成。

特　点

此菜脆嫩味香，清爽可口。

二〇二、广汉缠丝兔

原　料

带骨兔肉…………………………五只（约重十斤）

姜汁……………………………………………………四两
精盐……………………………………………………二两
白酒……………………………………………………一两
白糖……………………………………………………三两
甜面酱…………………………………………………五两
酱油……………………………………………………三两
豆豉……………………………………………………四两
胡椒粉…………………………………………………一钱
花椒……………………………………………………三钱
砂仁头…………………………………………………二钱
八角……………………………………………………二钱
三奈……………………………………………………五分
桂皮………………………………………………二钱五分
芝麻油……………………………………………一两五钱

制　法

1. 用精盐将兔身（每只重二斤以上）抹匀后，放入腌缸，洒上姜汁（一两）、白酒，夏季腌八小时左右（冬季约两天）。腌制过程中，上下翻缸一次，去掉血水、腥气、使盐味浸入兔肉。然后取出，放在通风处晾干。

2. 取碗一只，放入甜面酱、豆豉（剁碎）、白糖、胡椒粉、花椒（碾碎）、酱油、姜汁（三两），再加入碾细的砂仁头、八角、三奈、桂皮，调匀成半流体的调料，涂刷在兔的腹腔内。

3. 将兔前腿塞入前胸，后腿向后拉直，用细麻绳从颈部开始至后腿尖每隔四、五分距离缠绕一圈，缠成螺旋形，

放入熏灶内熏至有烟味后，取出洗净，去掉麻绳，蒸熟，刷上芝麻油即成。

特　点

此菜加工精细，肉细味鲜，有特殊的烟熏香味，为四川广汉县特产，因制作中用缠绳的特殊操作方法，故名。

二〇三、香油凉拌兔丁

原　料

净鲜兔肉……………………………………………四两
葱粒…………………………………………………一两
精盐…………………………………………………六分
湿淀粉………………………………………………一两
味精…………………………………………………三分
绍酒…………………………………………………一钱
芝麻油………………………………………………五钱
熟菜油………………………………………………五钱

制　法

1. 将生兔肉切五分大的丁，放入碗内，加精盐（二分）、湿淀粉、绍酒拌匀，在沸水锅内蒸至刚熟，捞出晾凉。

2. 将兔丁与葱粒、精盐（四分）、味精、芝麻油、熟菜油拌匀即成。

特　点

此菜色美观，肉质细嫩，味香可口。

二〇四、鲜溜兔丝

原　料

净鲜兔腿（腰）肉……………………………四两

蛋清糊⑦……………………………………一两五钱

泡辣椒丝……………………………………二钱

姜丝…………………………………………五钱

葱丝…………………………………………五钱

蒜丝…………………………………………二钱

精盐…………………………………………六分

味精…………………………………………二分

绍酒…………………………………………一钱

湿淀粉………………………………………二钱

肉汤…………………………………………一两五钱

熟猪油………………………………五两（约耗二两）

制　法

1. 将兔腿（或腰）肉切成二寸长、一分粗的丝，放入碗内，加精盐（三分）、绍酒、蛋清糊拌匀。另取碗一只，放精盐（三分）、味精、湿淀粉、肉汤调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至四成热，放入兔丝，拨散后即滗去余油，接着放入姜丝、蒜丝、泡辣椒丝炒匀，烹入芡汁，炒匀装盘，撒上葱丝即成。

特　点

此菜肉白而细嫩，味鲜香。

二〇五、冰糖兔块

原　料

净鲜兔肉……………………………………一斤五两

冰糖……………………………………一两五钱

葱段……………………………………五钱

姜……………………………………一钱

花椒……………………………………约十五粒

熟芝麻……………………………………一钱

绍酒……………………………………五钱

精盐……………………………………八分

肉汤……………………………………二两

熟菜油……………………………四斤（约耗三两）

制　法

1. 将兔肉切成一寸见方的块，放入沸水锅内氽一下，捞出，用绍酒、精盐、花椒、葱、姜（拍松）拌匀，浸渍约一小时。

2. 炒锅置旺火上，下油烧至七成热，放入兔肉炸至呈金黄色，捞出，捡去花椒、姜、葱。

3. 炒锅置小火上，下油（一两），加冰糖（碾细），待糖溶化后，放肉汤、兔块炒匀，收汁，撒上熟芝麻即成。

特　点

此菜色泽红亮，甜香可口。

二〇六、鸡蒙葵菜

原　料

母鸡脯肉……………………………………二两五钱

嫩葵菜心* ………………………………三十棵

猪肥膘肉……………………………………一两三钱

鸡蛋清…………………………………………三个

湿淀粉…………………………………………二钱

精盐……………………………………………一钱

味精……………………………………………二分

胡椒粉…………………………………………二分

清汤……………………………………………二斤

制　法

1. 将鸡肉和猪肥膘肉分别去筋捶茸。再将鸡茸放入瓷盆内，用清水二两解散（水分两次加），加鸡蛋清搅匀，再加肥膘肉茸搅匀后，加精盐（五分）、湿淀粉、清水二两搅至色白发亮成鸡糁。葵菜心洗净，放入沸水锅内焯一下，在清水内漂凉，抖散，将每棵葵菜心修整齐，搌干水。

2. 炒锅置旺火上，放清水二斤，烧至微沸时，移至小火上，保持沸而不腾，将葵菜逐一裹一层鸡糁，放入锅内，待葵菜全部放完，将锅端离火口。葵菜在锅内浸烫一下后捞出，沥干水，称“鸡蒙葵菜”。

---

* 葵菜：即冬寒菜，茎叶煮熟后柔滑清香。

3. 炒锅置中火上，放入清汤烧沸，加精盐（五分）、鸡蒙葵菜煮沸，再加胡椒粉、味精即成。

特　点

此菜汤清味鲜，菜嫩爽口。

二〇七、鸡皮慈笋

原　料

净鲜慈笋* ……………………………………一斤五两
熟鸡皮（白色）…………………………………一两三钱
湿淀粉……………………………………………五钱
精盐………………………………………………一钱
姜…………………………………………………二钱
葱段………………………………………………二钱
味精………………………………………………二分
明矾………………………………………………四钱
绍酒………………………………………………二钱
奶汤⑬ ……………………………………………一斤
熟猪油……………………………………………一两五钱
熟鸡油……………………………………………三钱

制　法

1. 将慈笋的嫩尖切成薄片，漂在明矾水内，倒入锅中烧沸，约五分钟，捞出，再漂入清水内，除去苦味（如愿吃笋的原味，则不用矾水煮）。鸡皮切成一寸大的菱形片，盛

* 慈笋：是慈竹的笋，主要产于四川省，夏末秋初产新。

入碗内，加绍酒、奶汤（二两），入笼蒸二十分钟。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至六成热，放入姜(拍松)、葱炒出香味，加入奶汤（八两）烧沸，捞出姜、葱不用，放入笋片烧约三分钟，加精盐、鸡皮（连汁）烧约两分钟，再加味精，用湿淀粉勾成薄芡，淋入鸡油即成。

特　点

此菜笋脆嫩，清淡味鲜。

二〇八、绍子鱼香茄

原　料

茄子……………………………………………………一斤
猪肥瘦肉………………………………………………二两
泡红辣椒………………………………………………六钱
葱花……………………………………………………一两
姜末……………………………………………………二钱
蒜末……………………………………………………二钱
酱油……………………………………………………二钱
白糖……………………………………………………二钱
醋………………………………………………………二钱
精盐……………………………………………………三分
味精……………………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………………五钱
绍酒……………………………………………………二钱
肉汤……………………………………………………三两

芝麻油……………………………………………三分
熟猪油……………………………………………一两
熟菜油………………………………二斤（约耗二两）

制　法

1. 将鲜嫩茄子洗净，去蒂，每个对剖成两半，在皮面上剞成三分见方的十字花纹（深度占二分之一），再改切成两段。猪肥瘦肉剁碎。取碗一只，放入酱油、味精、白糖、醋、湿淀粉、葱花、肉汤（二两）调成芡汁。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入茄段（抹上剩下的湿淀粉）炸熟（呈黄色），捞出，摆入盘内。将锅内的油倒出，另下猪油烧至六成热，放入肉粒炒散，加泡辣椒（剁碎）、姜、蒜、精盐、绍酒、肉汤（一两），烧出香味，烹入芡汁，推匀至汁浓油亮时，浇在茄段上，淋入芝麻油即成。

特　点

此菜色泽红亮，质嫩鲜香，鱼香味突出。

二〇九、鱼香茄饼

原　料

茄子………………………………………………八两
猪肥瘦肉…………………………………………三两
鸡蛋糊④…………………………………………三两
姜末……………………………………………二钱五分
蒜末……………………………………………二钱五分
葱花………………………………………………五钱

泡红辣椒……………………………………一两

精盐……………………………………三分

绍酒……………………………………八钱

酱油……………………………………六钱

白糖……………………………………三钱

湿淀粉……………………………………八钱

醋……………………………………五钱

味精……………………………………二分

肉汤……………………………………三两

芝麻油……………………………………三分

制 法

1. 将鲜嫩茄子去皮，削成直径为一寸三分的圆柱形，再切成两刀一断、厚二分半的片共二十四片。猪肥瘦肉剁碎，盛入碗内，加入酱油（一钱）、精盐、湿淀粉（三钱）、绍酒（二钱）和清水五钱搅匀成肉馅，分别酿入茄片内成茄饼。

2. 取碗一只，放入酱油（五钱）、湿淀粉（五钱）、绍酒（六钱）、味精、白糖、醋、肉汤调成芡汁。

3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成热，移至小火上，将茄饼逐一在鸡蛋糊内沾一层糊，放入油锅（边沾边炸）炸至呈黄色，捞出，待油烧至八成热，再将茄饼全部复炸约一分钟至皮酥馅熟，捞出，盛入盘内。锅内留油一两五钱，放入姜、蒜、泡红辣椒（剁碎），炒至油呈红色、喷出香味时，烹入芡汁，放入葱花，淋入芝麻油，推匀至汁浓油亮，淋在茄饼上即成。

特　点

此菜颜色金黄，外酥内鲜嫩，有浓郁的鱼香味。

二一〇、蟹黄凤尾

原　料

莴笋尖……………………………………二十根

蟹黄………………………………………二两

精盐………………………………………八分

绍酒………………………………………五钱

湿淀粉……………………………………五钱

味精………………………………………三分

胡椒粉……………………………………一分

鸡汤………………………………………八两

熟鸡油……………………………………五钱

熟猪油……………………………………二两

制　法

1. 将新鲜的大小均匀的莴笋尖削去外皮，修整后，对剖成三寸长的段（笋尖勿切断），用清水洗净，放在沸水锅内焯至半熟，捞出，放入清水内漂凉，沥干水。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入蟹黄炒散，再放绍酒、鸡汤、笋尖(下锅要摆整齐)烧沸，加入胡椒粉、味精、精盐烧𤆵。然后先将笋尖捞出，整齐地摆在盘内，锅内原汁用湿淀粉勾成薄芡，淋入鸡油，浇在笋尖上即成。

特　点

此菜色泽美观，质嫩，味清香．因笋形似凤尾，故名。

二一一、干贝烧菜心

原　料

鲜菜心……………………………………一斤二两
干贝………………………………………五钱
味精………………………………………二分
湿淀粉……………………………………五钱
精盐………………………………………七分
绍酒………………………………………一钱
姜…………………………………………三钱
葱段………………………………………三钱
奶汤⑬……………………………………一斤五两
熟鸡油……………………………………三钱
熟猪油……………………………………一两五钱

制　法

1. 将干贝用热水洗净，上笼蒸熟。菜心洗净去筋，在沸水锅内焯一下，放入清水中漂凉，沥干水。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至四成热，放入姜（拍松）、葱炒出香味，下奶汤烧沸，捞出姜、葱不用，放入菜心、干贝（连汁）、绍酒、精盐烧炟，加入味精，用湿淀粉勾成薄芡，淋上鸡油即成。

特　点

此菜清香鲜嫩，味美可口。

二一二、金钩烧豇豆

原　料

鲜嫩豇豆……………………………………………一斤

虾米…………………………………………………一两

精盐…………………………………………………五分

味精…………………………………………………二分

湿淀粉………………………………………………五钱

鸡汤…………………………………………………五两

熟鸡油………………………………………………三钱

熟猪油………………………………一斤（约耗二两）

制　法

1．将豇豆撕去筋，洗净，切成二寸长的段。虾米去尽杂质，洗净，泡入沸水内涨发。

2．炒锅置中火上，下油烧至四成热，下豇豆炸至起皱纹时，滗去余油，加鸡汤、精盐烧约三分钟，捞出，盛于盘内。锅内放味精、虾米，用湿淀粉勾薄芡，淋鸡油，浇在豇豆上即成。

特　点

此菜豇豆翠绿，虾米鲜香，清淡可口。

二一三、花仁拌胡萝卜干

原　料

胡萝卜干……………………………………………三两
盐炒花生米………………………………………一两
葱白粒……………………………………………五钱
精盐………………………………………………三分
复制红酱油㉔ ……………………………………三钱
白糖………………………………………………一钱
酱油………………………………………………五钱
芝麻酱……………………………………………六钱
辣椒油⑧ …………………………………………五钱
芝麻油……………………………………………一钱

制　法

1. 将胡萝卜干用沸水涨发，洗净，切成一分见方的粒。花生米去皮，铡成绿豆大的粒。

2. 取碗一只，放入胡萝卜干、复制红酱油、酱油拌好，浸渍五分钟，再加入精盐、白糖、花生米、葱、辣椒油、芝麻油拌匀即成。

特　点

此菜酥脆味香，咸甜适口，为冬末春初的素菜之一。

二一四、鸳鸯锅贴

原　料

猪肥膘肉（连皮）……………………………一斤一两
鸡脯肉……………………………………………二两
净鲤鱼肉………………………………………一两五钱

鸡蛋清……………………………………………………二个
荸荠………………………………………………………二两
熟火腿……………………………………………………二两
鸡蛋………………………………………………………二个
虾米………………………………………………………五钱
水发冬菇…………………………………………………三个
湿淀粉……………………………………………………三钱
蛋清糊⑦…………………………………………………一两
细干淀粉…………………………………………………二两
菠菜叶……………………………………………………一两
精盐………………………………………………………六分
味精………………………………………………………二分
绍酒………………………………………………………二钱
姜片………………………………………………………一钱
葱段………………………………………………………三钱
芝麻油……………………………………………………五分
熟猪油………………………………五两（约耗二两）
糖醋生菜㉓………………………………………………三两

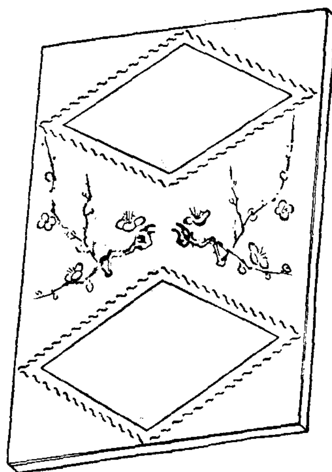
制　法

1. 将鲤鱼肉与去皮猪肥膘肉（一两）分别捶至极茸。将鱼茸盛入盆内，用清水二两解散（水分二次加入），加入肥膘茸搅匀，再加鸡蛋清搅匀，然后加精盐（三分）、湿淀粉、味精搅成鱼糁。荸荠去皮，虾米洗净，均切成米粒大，放入鱼糁内搅匀。

2. 猪肥膘肉放入汤锅里煮熟，捞出晾凉，去皮，片成

一寸六分长、一寸宽、二分厚的片共二十四片，揩干油，用刀尖在每片的四角及中心戳一下，放在大瓷盘内。鸡肉、火腿分别切成一分厚的对角线分别为八分、四分的菱形片共二十四片。取碗一只，放入鸡片、精盐（二分）、绍酒、姜片、葱拌匀，浸渍十分钟。鸡蛋搕入碗内，加清水五钱与精盐（一分）搅匀，倒进抹上猪油的小平盘内，上笼蒸约五分钟，取出晾凉后，一半切成蛋丝，另一半切成米粒大的粒。菠菜叶、冬菇分别切成细丝。

3. 将肥膘肉片放在细干淀粉内沾上一层粉，在一面上分别抹上蛋清糊，再涂一层约一分厚的鱼糁，接着将鸡片与火腿各一片镶（各占一半）在鱼糁上面，成两个平行的菱形，呈红、白两色，然后用鱼糁填平鸡片与火腿之间和两端的凹部。如上法逐片做完，成鸳鸯锅贴的半成品。



4. 用蛋丝在鸳鸯锅贴上有火腿的一端镶一圈边，用菠菜丝在有鸡片的一端镶一圈边。用冬菇丝在鸡片与火腿之间镶成梅花枝，用蛋粒镶成梅花（如图）。如上法逐一做好后，盛入盘内，上笼蒸五分钟至熟，取出晾凉。

5. 炒锅置小火上，

用猪油滑锅，放鸳鸯锅贴(肥膘一面贴锅底），再下猪油，煎至肥膘底部呈黄色时（不时移动，以免粘锅），起锅，摆在盘的一端，淋入芝麻油，糖醋生菜放在盘的另一端即成。

特　点

此菜形色美观，鲜香酥嫩，油而不腻，化渣爽口，因红白两色相间，故名“鸳鸯”。

二一五、炸　春　卷

原　料

面粉……………………………………………四两
鸡蛋……………………………………………二个
猪肥瘦肉………………………………………三两
韭黄段……………………………………二两五钱
绿豆芽…………………………………………一两
湿淀粉…………………………………………八钱
香椿芽…………………………………………一两
姜丝……………………………………………二钱
精盐……………………………………………一钱
花椒粉…………………………………………五分
胡椒粉…………………………………………二分
绍酒……………………………………………一钱
酱油……………………………………………二钱
芝麻油…………………………………………一钱
熟猪油…………………………………………一两

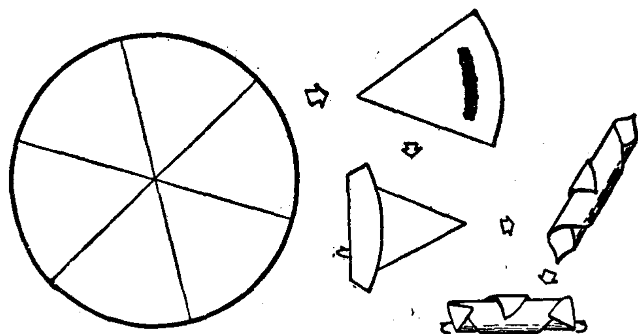
熟菜油…………………………二斤（约耗二两）

姜汁味碟⑮……………………………………四碟

制　法

1. 将猪肥瘦肉切成二寸长、一分粗的丝，盛入碗内，加精盐（三分）拌匀。香椿芽在沸水锅内烫一下，切碎。绿豆芽掐头尾，洗净，在沸水锅内焯一下。炒锅置旺火上，下猪油烧至七成热，放入肉丝炒散，下绍酒炒几下，盛入碗内，加韭黄、姜丝、绿豆芽、香椿芽、酱油、精盐(七分)、花椒粉、胡椒粉，拌成春卷馅。

2. 取碗一只，搕入鸡蛋，加面粉、湿淀粉和清水五两调成鸡蛋糊。炒锅置小火上，烧烫约三成热，用少许菜油擦锅，将鸡蛋糊搅匀，取五分之一摊成直径八寸的圆薄片。如上法再摊三张（留五分之一鸡蛋糊待用）。摊完后，将每张蛋皮切成相等的三角形共六张，在每张蛋皮上抹匀蛋糊，放肉馅成一字形，从蛋皮宽的一端向尖的一端裹成直径四分的卷（封口处要粘牢）即成春卷（如图)。



3. 炒锅置旺火上，下菜油烧至七成热，放入春卷炸至呈金黄色，捞出，刷上芝麻油，盛入盘内，与姜汁味碟同时上桌。

特　点

此菜色泽金黄，香酥脆鲜，清爽可口，为春季时令菜肴之一。

二一六、红烧什锦

原　料

猪心……………………………………一两五钱
猪肚……………………………………一两五钱
猪舌……………………………………三两
鸡肉……………………………………二两五钱
猪环喉…………………………………一两
水发蹄筋………………………………一两
水发冬菇………………………………一两
净冬笋…………………………………一两
净莴笋…………………………………一两
冰糖糖色………………………………三钱
精盐……………………………………一钱五分
湿淀粉…………………………………一钱
味精……………………………………二分
胡椒粉…………………………………二分
绍酒……………………………………三钱

姜……………………………………………………五钱

葱段…………………………………………………四钱

肉汤…………………………………………………二斤

熟鸡油………………………………………………五钱

熟猪油………………………………………………二两

制　法

1. 将猪心、舌、肚洗净，在沸水锅内汆一下，捞出，放在清水内刮洗干净，与鸡肉、冬笋、莴笋均切成一寸二分长、五分粗的条。冬菇、蹄筋切成条。环喉洗净，翻转，油皮向里，放入汤锅内煮熟，捞出，剞成“人”字花刀，再双切成一寸一分长的段，盛入碗内，加入姜（一钱）、葱段（一钱），上笼蒸炽。

2. 炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入心、舌、肚、鸡肉、环喉、蹄筋、冬菇、冬笋、冰糖糖色炒匀，加肉汤烧沸，撇尽浮沫，加入姜（四钱）、葱（三钱）、绍酒、胡椒粉，移至小火上㸆至将要炽时，加入已焯熟的莴笋和精盐，继续㸆炽，加湿淀粉勾芡，再加味精，淋入鸡油即成。

特　点

此菜原料丰富，味鲜汁浓。

二一七、白汁菠菜卷

原　料

菠菜叶…………………………………………二十四片

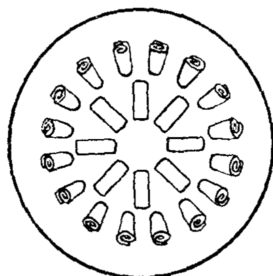
菠菜心…………………………………………三两

鸡脯肉……………………………………………三两
猪肥膘肉…………………………………………二两
鸡蛋清……………………………………………三个
葱…………………………………………………三钱
姜片………………………………………………三钱
蛋清糊⑦…………………………………………一两
精盐………………………………………………八分
胡椒粉……………………………………………二分
绍酒………………………………………………三钱
味精………………………………………………三分
湿淀粉……………………………………………五钱
奶汤⑬……………………………………………五两
熟鸡油……………………………………………三钱
熟猪油……………………………………………一两

制　法

1. 将大而肥嫩、大小均匀的菠菜叶二十四片洗净，在沸水锅内焯一下，漂在清水中。菠菜心也在沸水锅内焯一下，漂在清水中。鸡肉和肥膘肉分别捶茸。将鸡茸盛入盆内，用清水一两解散，加鸡蛋清搅匀，又加肥膘茸搅匀，再加入精盐（五分）、湿淀粉（三钱）和清水一两搅匀成鸡糁。

2. 菠菜沥干水，平铺在案板上，再搌干水，抹一层蛋清糊，再抹鸡糁，裹成直径四分的卷，逐一裹完后，平放在大盘内，入笼用旺火蒸约五分钟，取出，修成一寸二分长的卷筒形，盛入碗内，摆成风车形（如图），入笼蒸热。



3．炒锅置旺火上，下猪油烧至五成热，放入姜、葱炒出香味，加入奶汤、绍酒、胡椒粉、精盐（三分）烧沸，捞去姜、葱不用，放入菠菜心烧沸，捞出，盛入盘内垫底，再将菠菜卷翻扣在菜心面上。锅内的汤汁用湿淀粉（二钱）勾成薄芡，加入味精，淋上鸡油，浇在菠菜卷上即成。

特　点

此菜卷绿汁白，鲜嫩清香。

二一八、白油青丸

原　料

鲜嫩豌豆仁……………………………………………一斤

白糖……………………………………………………八钱

精盐……………………………………………………五分

湿淀粉…………………………………………………三钱

鸡汤……………………………………………………一斤

熟猪油…………………………………………………二两

制　法

1. 选新鲜、个大、质嫩的豌豆仁，用清水轻轻洗净，沥干。猪肉切成二分大的粒。

2. 炒锅置中火上，下猪油（一两七钱）烧至五成热，放入豌豆煸炒至呈翡翠色，再加鸡汤，用旺火将豌豆烧𤆵，放入精盐、白糖烧入味，用湿淀粉勾薄芡，淋入猪油(三钱)即成。

特　点

此菜呈翡翠色，甜中带咸。

二一九、红 烩 千 张

原　料

千张……………………………………………十张
猪肥瘦肉………………………………………二两
韭黄……………………………………………一两
郫县豆瓣①……………………………………五钱
酱油……………………………………………二钱
精盐……………………………………………二分
味精……………………………………………一分
花椒粉…………………………………………二分
湿淀粉…………………………………………四钱
碱………………………………………………一钱
肉汤……………………………………………五两
熟猪油…………………………………………二两

制　法

1. 将千张切成约二寸长、二分宽的丝，放入沸水内（清水二斤加碱一钱），浸泡五分钟，捞出，再用沸水洗两次（去掉碱味），漂在清水中。猪肉切成二寸长、一分粗的丝，放入碗内，加精盐、湿淀粉（二钱）拌匀。韭黄切成一寸长的段。

2. 炒锅置旺火上，下猪油（一两）烧至七成热，放入肉丝炒散至熟后，盛入碗内。锅内下猪油（五钱），放入郫县豆瓣，炒出香味，加肉汤烧沸出味，捞去豆瓣渣不用，加酱油、千张丝（沥干水）、肉丝煮沸，用湿淀粉（二钱）勾芡，下韭黄段、味精，淋猪油（五钱），推匀，盛入盘内，撒上花椒粉即成。

特　点

此菜味浓鲜美，略带麻辣。

二二〇、缠丝豆角

原　料

鲜豆角……………………………………………一斤
熟瘦火腿…………………………………………二两
熟鸡脯肉…………………………………………二两
鸡蛋………………………………………………一个
葱白………………………………………………十根
泡红辣椒…………………………………………一两
味精………………………………………………二分

酱油……………………………………………………一两
精盐……………………………………………………五分
芝麻油…………………………………………………五钱

制　法

1. 将细嫩的豆角掐头去筋，掰成一寸五分长的段，在沸水锅内焯至刚熟，捞出，放入凉开水中漂凉，沥干水，盛入盘内，用精盐拌匀，浸渍五分钟。鸡蛋摊成蛋皮。

2. 将蛋皮、鸡肉、火腿、泡红辣椒均切成一寸五分长的细丝。葱白在沸水锅内烫软，撕成细丝（越长越好）。然后，分别取蛋皮丝、鸡肉丝、火腿丝、泡红辣椒丝各数根与一根豆角并在一起，用葱丝呈螺旋形缠住。逐一缠完后，有次序、整齐地摆放在盘内。

3. 取碗一只，放入酱油、味精、芝麻油调匀，淋在豆角上即成。

特　点

此菜有多种颜色，嫩脆清香。

二二一、开 水 白 菜

原　料

小白菜心（或大白菜心）……………………一斤五两
清汤㉑……………………………………………一斤五两
精盐……………………………………………………八分
味精……………………………………………………二分
胡椒粉…………………………………………………一分

制　法

1. 将白菜心洗净，放在沸水中焯至刚断生（保持鲜绿色），立即捞入凉开水中漂凉，再捞出，顺条放在菜墩上，用刀修整齐，放在汤碗内，加入味精。

2. 炒锅置旺火上，放入清汤、精盐、胡椒粉烧沸后，撇去浮沫，轻轻倒入盛菜心的碗内，上笼蒸烫，取出即成。

特　点

此菜的汤清澈如水，菜碧绿，味鲜美。

二二二、金鱼闹莲

原　料

净鲤鱼肉……………………………………………四两
猪肥膘肉……………………………………………二两
鸡蛋清………………………………………………八个
鸭掌…………………………………………………十二个
火腿…………………………………………………二钱
蜜樱桃……………………………………………二十四个
鸡蛋黄………………………………………………二个
湿淀粉………………………………………………一两
水发发菜……………………………………………一两
豌豆苗………………………………………………十五棵
味精…………………………………………………二分
胡椒粉………………………………………………二分
精盐……………………………………………一钱二分

食用红色素……………………………………………适量

清汤㉑ ……………………………………………二斤

熟猪油……………………………………………四钱

制　法

1．将鲤鱼肉与猪肥膘肉分别捶至极茸。将鱼茸盛入盆内，用清水六两（分三次加入）解散，加入肥膘茸搅匀，再加入鸡蛋清（六个）搅匀，接着加精盐（六分）、湿淀粉搅成鱼糁（约一斤六两）。将蛋黄、鸡蛋清（二个）分别盛入两个碗内，各加清水五钱与精盐（一分）搅匀。蛋清内再加食用红色素搅匀。将蛋黄、蛋清上笼蒸约五分钟取出，成红、黄两色蛋糕，均切成薄片。然后在红、黄两种蛋糕片上踢成小圆薄片，用做“鱼鳞”。

2．将鱼糁（五两）放在盘内（在盘内抹上少许猪油），做成直径五寸、厚五分的圆饼，上笼用小火蒸约五分钟至熟。用十二只调羹抹上猪油（四钱），挤入鱼糁（一斤），刮成十二条金鱼的身形，将红、黄鱼鳞分别镶在鱼背两侧。再将火腿切成三角形的薄片，镶在鱼背上成“鱼翅”。用二十四颗樱桃分别镶在“鱼头”上做成“鱼眼”。鸭掌放入汤锅内煮烂，去趾骨和筋，剪成金鱼尾形，镶在“鱼尾”部，即成十二条黄、红两色的金鱼。

3．取小圆盘一个，挤入鱼糁（一两），刮成一朵荷花的花蒂，用红蛋糕按荷花瓣的形状做十几片“荷花瓣”，镶在“荷花蒂”上，成一朵鲜艳的荷花。发菜洗净，在沸水内氽一下，用凉开水漂凉。豌豆苗在沸水内烫一下。将金鱼和荷花入笼蒸约五分钟至熟。

4. 炒锅置旺火上，下清汤、胡椒粉、精盐（五分）烧沸，加入味精，盛入汤碗内（用发菜垫底），放入鱼糁圆饼，将荷花放在圆饼上，两边放金鱼，再将豌豆苗摆在四周即成。

特　点

此菜为精工烹制的汤菜，形象生动，色泽美观，质地鲜嫩，清淡可口，多用于高级筵席。

二二三、酸辣虾羹汤

原　料

黄牛腿肉……………………………………二两五钱
水发海带……………………………………一两五钱
酥肉丁⑱……………………………………二两五钱
水发响皮⑲…………………………………一两五钱
水发干笋……………………………………二两五钱
湿淀粉………………………………………五钱
绍酒…………………………………………二钱
姜末…………………………………………二钱
葱花…………………………………………一钱
醋……………………………………………四钱
胡椒粉………………………………………四分
鲜河虾……………………………………二两五钱
精盐…………………………………………六分
郫县豆瓣①………………………………二钱五分

味精……………………………………………二分
酱油……………………………………………二钱五分
辣椒油⑧………………………………………三钱
熟菜油…………………………………………一两

制　法

1. 炒锅置旺火上，放入清水一斤五两及鲜河虾（洗净）烧沸，煮约五分钟，捞去鲜虾不要，将汤盛入碗内，即成虾汤（一斤三两）。选牛腿上的净瘦肉，切成三分见方的小薄片。水发干笋撕成两半，横切成薄片。水发响皮切成二分半见方的丁。水发海带切成六分长、一分宽的丝。

2. 炒锅置旺火上，下菜油烧至六成热，放入牛肉片炒散，加入豆瓣（剁碎）炒出香味，起锅。

3. 炒锅置旺火上，放入虾汤、笋片、海带丝、姜末、响皮丁、绍酒、精盐、酱油、胡椒粉、牛肉片（连汁）烧沸，撇尽浮沫，用湿淀粉勾芡，加入醋、味精搅匀，盛入汤碗内，淋上辣椒油，撒上酥肉丁、葱花即成。

特　点

此菜原料多样，汤鲜味美，酸辣味突出。

二二四、菊花火锅

原　料

净鲜鱼肉………………………………………八两
鸡肫……………………………………………三个
猪腰……………………………………………四两

生鸡脯肉……………………………………三两
鲜白菊花……………………………………数朵
油条…………………………………………二根
油炸粉条……………………………………五钱
油炸花生米…………………………………三两
油炸馓子……………………………………二把
菠菜心………………………………………三两
豌豆苗………………………………………三两
香菜…………………………………………二两
白菜心………………………………………三两
姜末………………………………………二钱五分
胡椒粉………………………………………三分
精盐…………………………………………二钱
酱油…………………………………………一钱
葱花…………………………………………二钱
味精…………………………………………三分
绍酒…………………………………………二钱
清汤㉑……………………………………二斤五两

制　法

1. 将鱼肉片成二寸长、一分厚的片。鸡肫洗净，去筋，切成薄片。猪腰去腰臊，与鸡肉同片成一寸长、八分宽的薄片。以上四种片称为“四生片”，分别摆于四个七寸盘内成风车形。取碗一只，放入精盐（五分）、绍酒、酱油调匀，洒在各生片上，再撒上姜末（五分）。

2. 将油炸粉条、馓子掰断。油炸花生米去衣。油条切

成四分长的段。以上四种原料分别放入四个五寸盘内（临上桌时，分别再用油炸一次，保持酥脆），称为“四油酥”。

3．白菜心抽去筋，与豌豆苗、菠菜心、香菜洗净后分别盛入四个五寸盘，称为“四鲜菜”。

4．将大的鲜白菊花数朵（忌用药菊）切去花蒂，抽去蕊，仍以菊花原形摆在盘内。姜末（二钱）、葱花、胡椒粉、味精、精盐（一钱五分）分别摆在五个二寸碟内。

5．炒锅置旺火上，加入清汤，放入鱼骨（取鱼肉的骨），烧沸约五分钟，用漏勺捞尽鱼骨，将汤舀入酒精火锅内为“鱼羹汤”。

6．餐桌上放一托盘，盛入适量清水，将酒精火锅置上面，分别摆好“四生片”、“四油酥”、“四生菜”、菊花及五个味碟，并按食者人数配以蘸味的汤杯。吃时将酒精点燃，使锅内汤沸，食者取料自调味自烫而食。

特　点

此菜吃法讲究，原料多样，口味丰富，脆嫩清香，汤鲜醇浓，别具风味，为秋、冬时令菜肴。

二二五、四 上 玻 肚

原　料

猪肚头……………………………………………………一斤
水发粉皮…………………………………………………三两
番茄……………………………………………………五两
精盐……………………………………………………一分

芝麻油……………………………………………一钱

红油味碟⑭……………………………………一碟

姜汁味碟⑮……………………………………一碟

椒麻味碟⑯……………………………………一碟

蒜泥味碟⑰……………………………………一碟

制　法

1．选用新鲜猪肚头洗净，去筋和油，修成长方形，片成薄片（越薄越好），放入碱水中浸渍三十分钟，再冲入沸水，盖严焖十分钟左右，滗去碱水，换入清水，漂四、五分钟，再换清水。如法换三至四次水至碱味去尽，此时肚片变为细嫩、柔软、半透明，呈玻璃体状。番茄去皮、子和蒂，片成薄片。

2．将粉皮切成大斜方块，用精盐、芝麻油拌匀，放在盘内。肚片用沸水氽一下，沥干水，放在上面，番茄镶在肚片周围，与四个味碟同时上桌。

特　点

此菜形状美观，质地脆嫩，口味多样，风味别具，因肚片薄而透明似玻璃，故名。

二二六、熊猫戏竹

原　料

鸡脯肉……………………………………………一斤

猪肥膘肉………………………………………二两

蛋清糊⑦………………………………………三钱

鸡蛋……………………………………………………四个
熟香肠………………………………………………一两
熟火腿………………………………………………一两
净鲜冬笋…………………………………………四两五钱
水发蘑菇……………………………………………八钱
水发发菜……………………………………………二钱
松花蛋………………………………………………一个
水发虾米……………………………………………三粒
糖水桔瓣（精选）………………………………三十瓣
香菜…………………………………………………六根
芹菜…………………………………………………四根
净鲜豌豆……………………………………………一两
冻粉…………………………………………………一钱
菠菜…………………………………………………五两
胡萝卜……………………………一根（约重四两）
糊糟汁⑩……………………………………………五钱
白萝卜……………………………一个（约重五两）
湿淀粉………………………………………………五钱
姜……………………………………………………三钱
葱白段………………………………………………三钱
胡椒粉………………………………………………二分
绍酒…………………………………………………五钱
精盐………………………………………………一钱七分
花椒…………………………………………………约十粒
水发木耳……………………………………………一朵

制　法

1. 将鸡肉（四两）去筋去皮，与猪肥膘肉分别捶茸，加入精盐（二分)、鸡蛋清（三个)、湿淀粉，搅成鸡糁。然后将剩下的鸡肉（连皮）用姜（拍松)、葱、胡椒粉、绍酒、精盐（四分）花椒浸渍十分钟，卷成筒，用纱布缠好，上笼蒸熟。鸡蛋黄（三个）加精盐（一分）搅匀，上笼蒸成蛋糕（老蛋)。另用鸡蛋一个，煮熟取黄，修成“圆球”。冬笋切成片，加粉糟汁、精盐（一钱)，上笼蒸至入味。

2. 香肠、火腿、卷筒鸡（去纱布)、蘑菇均切成片。菠菜取汁，与冻粉（蒸化）和匀，倒入盘中，使其成为绿水状。发菜剁成细末。香菜、芹菜洗净，修成竹状。胡萝卜雕成“熊猫戏竹”四个字。白萝卜雕成亭、塔状和字的牌架。木耳修成熊猫耳朵状。

3. 蛋糕切成二寸五分长、一寸宽、二分厚的片，放在牌架上，粘上“熊猫戏竹”四个字，即成此菜的菜名牌。

4. 取大圆盘一个（内抹少许猪油)，将香肠、火腿、卷筒鸡、冬笋、蘑菇等片在盘中交错（即一片鸡一片火腿）叠成两只熊猫骨架状。再用鸡糁分别涂抹成熊猫雏形，上笼蒸透取出。待冷却后，再精心雕塑成形。然后将发菜末调蛋清糊，粘在熊猫眼圈、鼻、腿等长黑毛处，上笼蒸片刻取出，稍晾后，分别安上用木耳修成的耳朵及用松花蛋清做成的眼睛，即成“熊猫”。然后在一只熊猫的前爪或嘴中插上“竹”，另一只熊猫两爪抱“球”。

5. 另取盘一个，将鸡糁与豌豆拌匀，在盘中堆成假山状，再将松花蛋去壳，随意改小，插在鸡糁上作岩石状，然

后将修成竹笋状的虾米插上，上笼蒸透，取出稍晾后插上“竹”，放上“亭”、“塔”，即成“假山”。

6. 将冷却的“熊猫”移置浇有“绿水”的盘中，再放上“假山”、字牌等。布局完毕后，再在盘的周围镶上糖水桔瓣即成。（此菜若要热吃，则将冻粉改为清汤，加上菠菜汁，待临上菜时，熊猫再次入笼蒸热，取出，在汤盘中摆好，浇上清汤即成。）

特　点

此菜选料精细，制作讲究，工序繁多，工艺性强。“熊猫”形态栩栩如生，色彩协调，给人以较高的艺术享受，更增加筵宴气氛。食之口味丰富，清淡爽口，为高级筵席菜肴，是四川省创新工艺菜品之一。

二二七、孔雀开屏

原　料

水发海参……………………………………………四两
油发猪蹄筋（前蹄筋）…………………………十二根
鸡蛋…………………………………………………两个
鱼糁㉖ ………………………………………………一斤
嫩白萝卜……………………………………………一斤
水发海带……………………………………………二两
泡红辣椒……………………………………………六根
熟火腿………………………………………………两片
精盐…………………………………………………三分

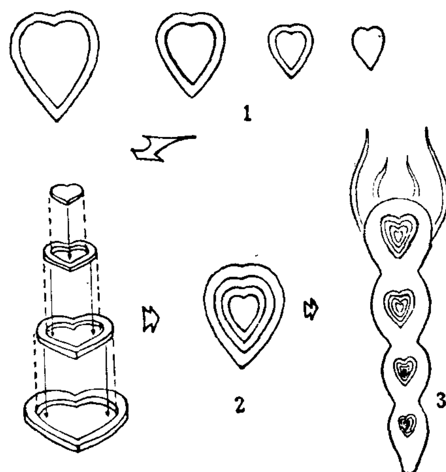
味精……………………………………………二分

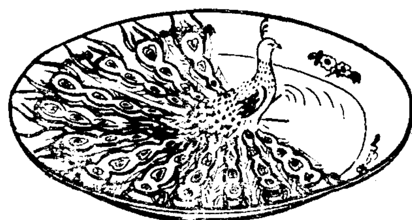
清汤㉑……………………………………………四斤

制　法

1. 将水发海参片去内膜表面刺粒，修整成孔雀的翅形，喂在清汤内。

2. 蹄筋用热水洗净油脂，喂在清汤内。将鸡蛋清与鸡蛋黄各加精盐一分，分别蒸成黄、白两色的蛋糕（老蛋），与海带、泡红辣椒分别做成大小不同的桃形片若干（如图1）。





4

3．将嫩白萝卜削去老皮，用小刀雕刻出头、颈、胸腹一体的孔雀体形，嵌上泡红辣椒作眼圈，用蛋黄作眼睛。用火腿做孔雀的两只脚。

4．将喂好的蹄筋修整齐，在圆盘中摆成扇形，余下的边角料在盘中堆一小堆，敷上糁，嵌上孔雀翅形的海参，即成孔雀身体。然后逐一将盘中的蹄筋敷上糁，在大的桃形片上划出一较它小的桃形框，如法将每片都划出一桃形框（最小的桃形片不划）然后嵌上不同颜色的桃形片（如图2），四色成一点，嵌在敷有糁的蹄筋上，每根蹄筋嵌四点（如图3），逐一嵌完，即成孔雀“尾”，上笼蒸熟，取出，灌上调好味的清汤，放上孔雀“头”和“脚”即成一只开屏的孔雀（如图4）。

特　点

此菜采用海参、鱼糁、蹄筋等原料制成，制作考究，成菜后颜色鲜艳，形象生动，汤清澈，味鲜美，质细嫩，为高级筵席菜肴之一。

附　　注

①**郫县豆瓣**：是一种豆瓣辣酱，为四川省郫县特产，具有味辣、瓣酥、醇香、油润、鲜红的特点，是川菜烹调中常用的调味佳品。

②**红酱油**：是用饴糖、糖色、精盐、香料混合熬制而成，红棕色，味咸甜鲜香，烹调上一般用于提色、增香。

③**炬**：音"爬"，是四川省方言语音，指原料到了熟软而形整不烂的程度。

④**鸡蛋糊**：用鸡蛋液与干淀粉按二比一的比例调匀而成。

⑤**马耳朵葱**：用葱白斜切成约七分长的段，两端呈斜尖形，形似马的耳朵。

⑥**马耳朵泡红辣椒**：泡红辣椒去蒂和子，切法与"马耳朵葱"相同。

⑦**蛋清糊**：用鸡蛋清与干淀粉按二比一的比例调匀而成。

⑧**辣椒油**：四川又名红油，是将菜油烧熟后，冷至五成热，下辣椒面调制而成，作调料时，只用其油。

⑨**甜椒**：四川又名灯笼椒、大红海椒、圆椒，微辣带甜，具有色红、个大、体圆、肉厚、子少、脆嫩的特点。

⑩**捞糟汁**：即糯米酒汁。

⑪**椒盐味碟**：将花椒炒香，碾细，与炒制后的精盐按一比二的比例配制而成，盛入味碟。

⑫**鲊辣椒**：选用秋末的褐色小辣椒五斤洗净，去蒂，放入沸水锅内焯一下，捞出晾干水分，剁碎，盛入盆内，加入糯米粉二两、大米粉二斤、精盐五两、花椒粉二钱、白酒二两拌匀，装入长颈坛内压紧，用菜叶盖好（封口处塞上笋壳和稻草），然后倒转过来，坛口向下，

放在一个装有清水的浅盆内（使空气不能进入坛内，久贮不坏），约一个月后即可使用。

⑬**奶汤**：将老母鸡一只、鸭一只、猪肚两个、猪蹄和肘各三斤，放入沸水锅内汆一下，洗净，再放入汤锅内，一次加清水四十斤，在旺火上烧沸，撇尽浮沫，熬约两小时，待汤呈乳白色、香鲜稠浓时，将鸡、鸭、蹄、肘、肚捞出即成。

⑭**红油味碟**：将酱油八钱、辣椒油三钱、芝麻油一钱与适量味精对成味汁，盛入味碟。

⑮**姜汁味碟**：将姜茸三钱、醋五钱与适量味精、精盐、芝麻油二钱对成味汁，盛入味碟。

⑯**椒麻味碟**：将葱叶五钱、花椒约十五粒、精盐一分同铡成细末，加入酱油二钱、芝麻油二钱、肉汤三钱和适量味精对成味汁，盛入味碟。

⑰**蒜泥味碟**：将大蒜茸三钱、酱油八钱、白糖一分、芝麻油二钱和适量味精对成味汁，盛入味碟。

⑱**酥肉**：以猪肉一斤为例，将肉片成三分厚的大片，与鸡蛋三个、干淀粉二两五钱、精盐二分调匀，放入六成热的熟菜油锅内，炸至肉熟透、皮酥、呈浅黄色即成。

⑲**水发响皮**：煮熟晾干的猪肉皮，经油发透后，用清水泡透而成。

⑳**如意蛋卷**：将一张摊成的鸡蛋皮铺平，均匀地抹上蛋浆，两端放上肉馅，均成一字形，然后相对卷拢呈如意形（合拢处抹蛋浆粘牢），用湿纱帕包着定形，入笼蒸约十五分钟熟后，取出晾凉，横切成蛋卷片。

㉑**清汤**：将老母鸡一只、鸭一只、猪排骨三斤、火腿棒子骨二斤，放入沸水锅内汆一下，洗净，再放入锅内，加清水三十斤烧沸，撇尽浮沫，加入葱结三两、姜（拍松）一两、绍酒五两，始终保持沸

而不腾，熬约一小时后，将鸡、鸭、排骨、火腿骨、姜、葱捞出，洗净（葱、姜不用）。用猪肉茸（用水解散）、鸡茸（用水解散）各清汤一次，再将鸡、鸭、排骨、火腿棒子骨重新放入锅内，并将猪肉茸、鸡茸分别压成饼放在锅内，取其鲜味。

㉒**葱酱味碟**：将二粗葱白切成一寸二分的段十段，用刀将两端划成细丝，入清水漂起，待两端翻花如菊状时捞出。将甜面酱四钱、白糖五分、芝麻油二钱调匀，盛入味碟，周围摆上花葱即成。

㉓**糖醋生菜**：选质地脆嫩的时令蔬菜（如莲花白、白菜、胡萝卜、黄瓜等），切成细丝或块。用白糖、醋、香油、精盐对成味汁，上菜时，淋在菜上即成。

㉔**复制红酱油**：将酱油十斤、红酱油五斤与红糖三斤、八角三钱、桂皮二钱、甘草五钱、三奈五分（香料用纱布包好）一同入锅，用小火煨约一小时即成。

㉕**阴米、阴米粉**：将糯米泡发，淘净，沥干水，蒸熟后，放在阴凉处晾干，即成阴米。将阴米炒泡，碾成粉，即成阴米粉。

㉖**糁**：音“川”，为四川方言。系原料再加工后的一种半成品，多用于高级筵席菜肴。它是用细嫩的动物原料（鸡柳、鸡脯、鱼肉、虾肉等）经捶茸、排筋（去筋）、剁等工序，加工为极细的茸，然后用适量的蛋清、清水、肥膘茸及调味品（味精、精盐、胡椒）搅和成干糊状。常用的糁有鸡糁、鱼糁、虾糁。

㉗**红油辣椒**：制法与辣椒油同，调味时，油与辣椒面同时用。

㉘**梳子背**：用滚刀切的方法将原料斜着边切边滚，切成八分厚上厚下薄、形似梳子背的块。入刀要薄，出刀要厚。

[General Information]
书名=中国菜谱 四川
作者=请自己补充
页数=请自己补充
SS号=请自己补充SSID
出版日期=请自己补充
出版社=请自己补充